BRAUN

Multiquick 3
Minipimer 3

MR 320 Omelette
MR 320 Spaghetti
MR 320 Pasta
MR 320 Baby



www.braun.com/register

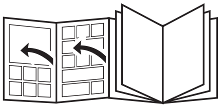
Type 4162

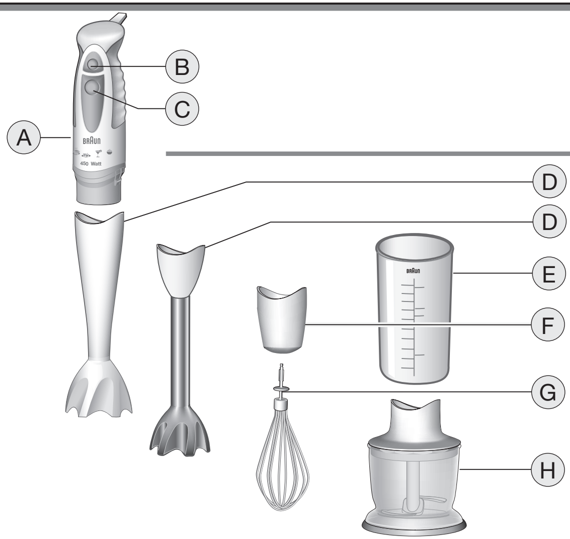
Braun GmbH
Frankfurter Straße 145
61476 Kronberg / Germany
www.braun.com
www.service.braun.com

Braun Infolines

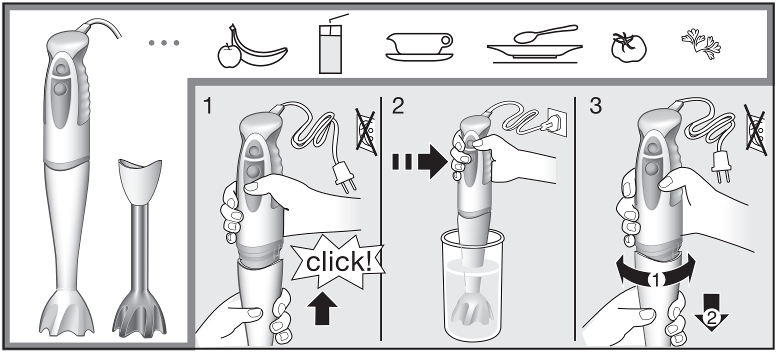
DE/AT	**00 800 27 28 64 63** **00 800 BRAUNINFOLINE**
CH	**08 44 - 88 40 10**
UK	**0800 783 70 10**
IE	**1 800 509 448**
FR	**0 800 944 802**
BE	**0 800 14 592**
ES	**901 11 61 84**
PT	**808 20 00 33**
IT	**(02) 6 67 86 23**
NL	**0 800-445 53 88**
DK	**70 15 00 13**
NO	**22 63 00 93**
SE	**020 - 21 33 21**
FI	**020 377 877**
PL	**801 127 286** **801 1 BRAUN**
CZ	**221 804 335**
SK	**02/5710 1135**
HU	**(06-1) 451-1256**
HR	**091 66 01 777**
SI	**080 2822**
TR	**0 800 261 63 65**
RO	**021-224.00.47**
RU	**8 800 200 20 20**
UA	**0 800 505 000**
HK	**852-25249377** (Audio Supplies Company Ltd.)

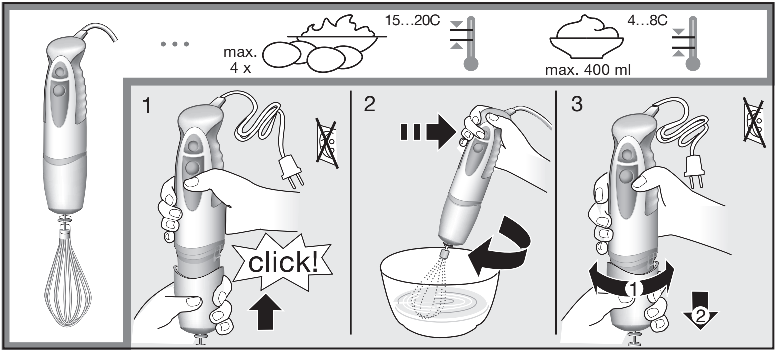
99895300/V-12
DE/UK/FR/ES/PT/IT/NL/DK/NO/SE/FI//PL/CZ/SK/
HU/HR/SI/TR/RO/MD/GR/RU/UA/Arab

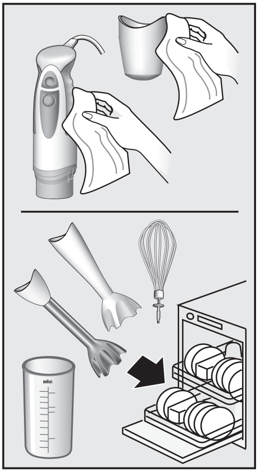


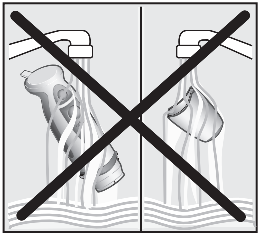


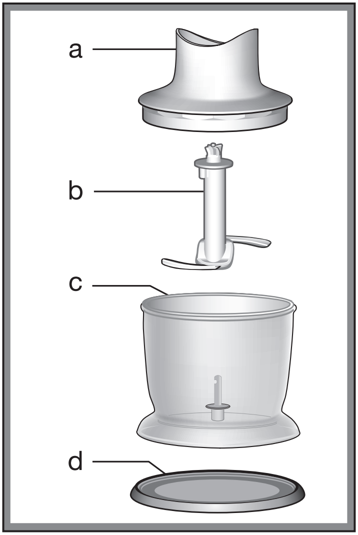
	MR 320 Omelette	MR 320 Spaghetti	MR 320 Pasta / MR 320 Baby
D	●		●
D		●	
E	●	●	●
F	●	●	
G	●	●	
H	●	●	●

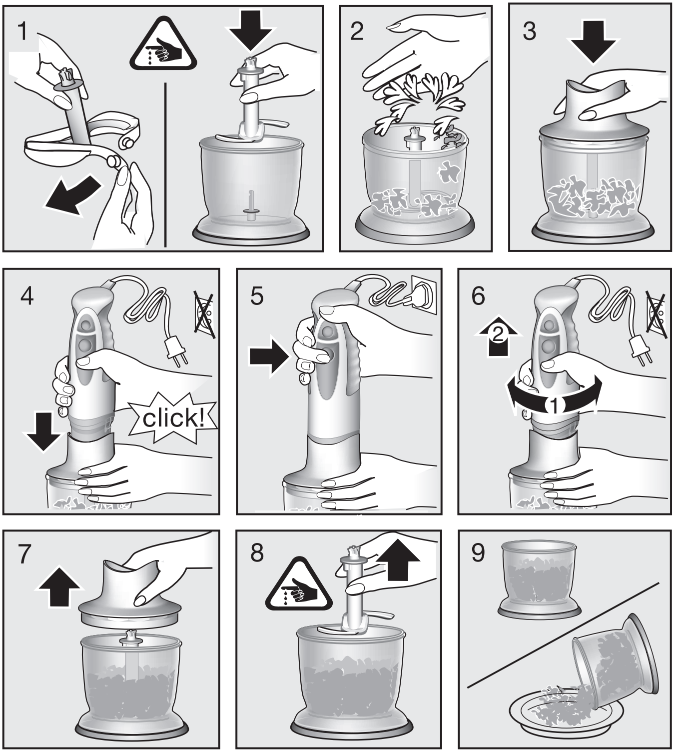


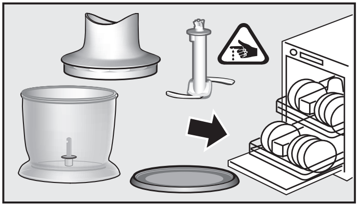












		Parmesan							
	1cm	1cm							
max.	100 g	100 g	50 g	10 g	7	80 g	80 g	100 g	90 g + 25 ml
sec.	10	15	6 x 1	6 x 1	5 x 1	12 x 1	8 x 1	12 x 1	45
			•		•	•	•	•	
	•	•		•					•

Deutsch

Unsere Produkte werden hergestellt, um höchste Ansprüche an Qualität, Funktionalität und Design zu erfüllen.
Wir wünschen Ihnen mit Ihrem neuen Braun Produkt viel Freude.

Vorsicht

- Bitte lesen Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig und vollständig, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.
-  Die Messer sind sehr scharf! Behandeln Sie Schneidwerkzeuge mit äußerster Vorsicht, um Verletzungen zu vermeiden.
- Ziehen Sie immer den Netzstecker vor dem Zusammensetzen, Auseinandernehmen, Reinigen oder Aufbewahren des Gerätes, oder wenn es unbeaufsichtigt ist.
- Kinder oder Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten dürfen dieses Gerät nicht benutzen, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt. Grundsätzlich raten wir aber, das Gerät von Kindern fern zu halten.
- Weder Motorteil Ⓐ, noch das Getriebeteil Ⓕ für den Schlagbesen unter fließendes Wasser halten oder ins Wasser tauchen.
- Braun Geräte entsprechen den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen. Reparaturen und das Auswechseln der Anschlussleitung dürfen nur autorisierte Fachkräfte vornehmen. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.
- Vor der Inbetriebnahme prüfen, ob die auf dem Gerät angegebene Spannung mit Ihrer Netzspannung übereinstimmt.
- Dieses Gerät ist für die Verarbeitung haushaltsüblicher Mengen konstruiert.
- Weder der Messbecher Ⓔ noch der Arbeitsbehälter (c) des Zerkleinerers ist mikrowellengeeignet.

Gerätebeschreibung

Ⓐ Motorteil
Ⓑ Ein-/Ausschalter (Geschwindigkeit 1)
Ⓒ Ein-/Ausschalter (Geschwindigkeit 2)
Ⓓ Pürierstab
Ⓔ Messbecher
Ⓕ Getriebeteil für Schlagbesen
Ⓖ Schlagbesen
Ⓗ Zerkleinerer («HC»)

So bedienen Sie Ihren Stabmixer

Der Stabmixer eignet sich z.B. für die Zubereitung von Dips, Saucen, Suppen, Mayonnaise, Baby-Nahrung sowie zum Mixen von Getränken und Milchshakes.

1. Motorteil Ⓐ auf den Pürierstab Ⓓ setzen und einrasten lassen.
2. Stabmixer in das zu verarbeitende Gut eintauchen und mit Schalter Ⓑ oder Ⓒ einschalten.
3. Nach Gebrauch Pürierstab drehen, um ihn vom Motorteil abzunehmen.

Sie können den Stabmixer in dem Messbecher Ⓔ verwenden, aber auch in jedem anderen Gefäß. Wenn Sie beim Kochen direkt im Kochtopf arbeiten wollen, nehmen Sie den Topf vom Herd, um den Stabmixer nicht zu überhitzen.

So bedienen Sie Ihren Schlagbesen

Benutzen Sie den Schlagbesen ausschließlich zum Schlagen von Sahne, Eiweiß, Biskuitteig und Fertig-Desserts.

1. Schlagbesen Ⓖ in das Getriebeteil Ⓕ stecken, anschließend Motorteil Ⓐ in das Getriebeteil setzen und einrasten lassen.
2. Schlagbesen in das Gut eintauchen, erst dann mit Schalter Ⓑ (Geschwindigkeit 1) einschalten.
3. Nach Gebrauch das Getriebeteil drehen, um es vom Motorteil zu lösen. Anschließend den Schlagbesen vom Getriebeteil abziehen.

Für beste Ergebnisse

- Benutzen Sie eine breitere Schüssel anstelle des Messbechers Ⓔ
- Für den Betrieb des Schlagbesens nur Schalter Ⓑ (Geschwindigkeit 1) benutzen.
- Schlagbesen leicht schräg halten und im Uhrzeigersinn bewegen.
- Maximal 400 ml gekühlte Sahne (min. 30% Fettgehalt, 4 – 8 °C) verwenden.
- Maximal 4 Eiweiß schlagen.

So bedienen Sie Ihren Zerkleinerer

(a) Oberteil
(b) Messer
(c) Arbeitsbehälter
(d) Stützdeckel

Mit dem Zerkleinerer können Sie Fleisch, Käse, Zwiebeln, Kräuter, Knoblauch, Chilis (mit Wasser), Karotten, Wal-

nüsse, Mandeln, Trockenpflaumen etc. perfekt hacken und zerkleinern.
Verwenden Sie für das Zerkleinern harter Güter (z.B. harter Käse) Schalter Ⓒ (Geschwindigkeit 2).
Bitte beachten: Extrem hartes Gut (z.B. Eiswürfel, Muskatnüsse, Kaffeebohnen und Getreide) darf nicht zerkleinert werden.

Vor dem Zerkleinern ...
– großes Gut in Stücke schneiden (siehe Verarbeitungstabelle auf S. 5),
– Stiele und Nuss-Schalen entfernen,
– alle Knochen, Sehnen und Knorpelanteile bei Fleisch entfernen.

Hacken und Zerkleinern
1. Vorsicht: Vor dem Einsetzen des Messers (b) die Kunststoffhülle vorsichtig entfernen.
   Das Messer ist sehr scharf! Nur am Kunststoffschaft anfassen und auf die Achse im Arbeitsbehälter (c) setzen. Herunterdrücken und um 90° drehen.
   Arbeitsbehälter immer auf den Stützdeckel (d) setzen.
2. Das zu verarbeitende Gut einfüllen.
3. Oberteil (a) auf den Arbeitsbehälter setzen.
4. Das Motorteil Ⓐ in das Oberteil stecken, bis es einrastet.
5. Motorteil mit Schalter Ⓑ oder Ⓒ einschalten. Halten Sie während der Verarbeitung das Motorteil mit der einen, den Zerkleinerer mit der anderen Hand fest.
   Den Zerkleinerer pro Anwendung maximal 2 Minuten lang benutzen.
6. Nach Gebrauch das Motorteil drehen, um es vom Oberteil zu lösen.
7. Oberteil abnehmen.
8. Messer vorsichtig herausnehmen.
9. Dann das Gut ausleeren. Der Stützdeckel dient auch zum Verschließen des Arbeitsbehälters.

Reinigung

Motorteil Ⓐ und Getriebeteil Ⓕ für den Schlagbesen nur mit einem feuchten Tuch abwischen.
Alle anderen Teile sind spülmaschinengeeignet.

Bei farbstoffreichen Gütern (z.B. Karotten) können die Kunststoffteile des Gerätes beschlagen und sich verfärben. Wischen Sie diese Teile mit Speiseöl ab, bevor Sie sie in die Spülmaschine geben.

Zubehör

(beim Braun Kundendienst erhältlich, jedoch nicht in allen Ländern)
CA-300: kraftvoller Zerkleinerer, ideal für Fleisch, Käse, Kräuter, Nüsse etc.

Rezept-Beispiele
Mayonnaise (Pürierstab verwenden)
200 – 250 ml Öl
1 Ei (Eigelb und Eiweiß)
1 EL Zitronensaft oder Essig
Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zutaten in der genannten Reihenfolge in den Becher geben. Stabmixer senkrecht in den Becher stellen und den Schalter Ⓒ drücken. Den Stabmixer in dieser Position halten, bis das Öl emulgiert. Ohne auszuschalten, den Stabmixer dann langsam anheben und wieder senken, bis die Mayonnaise fertig ist.

Vanille-Honig-Pflaumen
(als Pfannkuchen-Füllung oder Brotaufstrich)
(verwenden Sie den Zerkleinerer Ⓗ bei Geschwindigkeit 2)

Füllen Sie 40 g cremigen Honig und 40 g Pflaumen in den Arbeitsbehälter und mixen Sie 10 Sekunden, fügen Sie dann 20 ml Wasser (mit Vanille-Aroma) hinzu und mixen Sie noch 3 Sekunden weiter.

Himbeereis
100 g tiefgefrorene Himbeeren ca. 5 Sekunden lang auf Geschwindigkeit 2 vorzerkleinern.

Dann 10 g Puderzucker und 80 g Sahne zugeben und die Masse auf Geschwindigkeit 2 mit ca. 10–20 Momentschaltungen pürieren, bis sie cremig und homogen ist.

Änderungen vorbehalten.

Dieses Gerät darf am Ende seiner Lebensdauer nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden. Die Entsorgung kann über den Braun Kundendienst oder lokal verfügbare Rückgabe- und Sammelsysteme erfolgen.

English

Our products are engineered to meet the highest standards of quality, functionality and design.
We hope you thoroughly enjoy your new Braun appliance.

Caution

- Please read the use instructions carefully and completely before using the appliance.
-  The blades are very sharp! To avoid injuries, please handle blades with utmost care.
- Always unplug the appliance when it is left unattended and before assembling, disassembling, cleaning and storing.
- This appliance is not intended for use by children or persons with reduced physical or mental capabilities, unless they are given supervision by a person responsible for their safety. In general, we recommend that you keep the appliance out of reach of children.
- Do not hold the motor part Ⓐ nor the whisk gear box Ⓕ under running water, nor immerse them in water.
- Braun electric appliances meet applicable safety standards. Repairs or the replacement of the mains cord must only be done by authorised service personnel. Faulty, unqualified repair work may cause considerable hazards to the user.
- Before plugging into a socket, check whether your voltage corresponds to the voltage indicated on the appliance.
- The appliance is constructed to process normal household quantities.
- Neither the beaker Ⓔ, nor the chopper bowl (c) is microwave-proof.

Description

Ⓐ Motor part
Ⓑ On/off switch (speed 1)
Ⓒ On/off switch (speed 2)
Ⓓ Blender shaft
Ⓔ Measuring beaker
Ⓕ Whisk gear box
Ⓖ Whisk
Ⓗ Chopper («HC»)

How to operate your handblender

The handblender is perfectly suited for preparing dips, sauces, soups, mayonnaise and baby food as well as for mixing drinks and milk shakes.

1. Insert the motor part Ⓐ into the blender shaft Ⓓ until it locks into place.
2. Position the handblender deep in the bowl, then press switch Ⓑ or Ⓒ.
3. After use, turn the blender shaft to remove it from the motor part.

You can operate the handblender in the measuring beaker Ⓔ, or in any other container. When blending directly in the saucepan while cooking, remove the pan from the stove first to protect your handblender from overheating.

How to operate your whisk

Use the whisk only for whipping cream, beating egg whites and mixing sponges and ready-mix desserts.

1. Insert the whisk Ⓖ into the whisk gear box Ⓕ, then insert the motor part Ⓐ into the gear box until it locks into place.
2. Place the whisk deep in a bowl and only then, press switch Ⓑ (speed 1) to operate it.
3. After use, first turn the whisk gear box to remove it from the motor part. Then pull the whisk out of the gear box.

For best results

- Do not use the beaker Ⓔ, but a wider bowl.
- Only use switch Ⓑ (speed 1) to operate the whisk.
- Move the whisk clockwise holding it slightly inclined.
- Only whip up to 400 ml chilled cream (min. 30 % fat content, 4-8 °C).
- Only whip up to 4 egg whites.

How to operate your chopper attachment

(a) Upper part
(b) Blade
(c) Chopper bowl
(d) Anti-slip base/lid

The chopper is perfectly suited for chopping meat, cheese, onions, herbs, garlic, chilis (with water), carrots, walnuts, hazelnuts, almonds, prunes etc.
When chopping hard goods (e.g. hard cheese) use the on/off switch Ⓒ (speed 2).

N.B.: Do not chop extremely hard food, such as ice cubes, nutmeg, coffee beans or grains.

Before chopping ...

– pre-cut meat, cheese, onions, garlic, carrots (see processing guide on page 5),
– remove stems from herbs, shell nuts,
– remove bones, tendons and gristle from meet.

Chopping

1. Caution: Carefully remove the plastic cover from the blade (b). The blade is very sharp! Always hold it by the upper plastic part. Place the blade on the centre pin of the chopper bowl (c). Press down the blade and turn 90° to lock it. Always place the chopper bowl on the anti-slip base (d).
2. Place the food in the chopper bowl.
3. Put the upper part (a) on the chopper bowl.
4. Insert the motor part Ⓐ into the upper part (a) until it locks into place.
5. Press switch Ⓑ or Ⓒ to operate the chopper. During processing, hold the motor part with one hand and the chopper bowl with the other. Do not use the chopper for longer than 2 minutes.
6. After use, turn the motor part Ⓐ to remove it from the upper part.
7. Then remove the upper part.
8. Carefully take out the blade.
9. Remove the processed food from the chopper bowl. The anti-slip base also serves as a lid for the chopper bowl.

Cleaning

Clean the motor part Ⓐ and the whisk gear box Ⓕ with a damp cloth only.
All other parts can be cleaned in the dishwasher.

When processing foods with colour (e.g. carrots), the plastic parts of the appliance may become discoloured. Wipe these parts with vegetable oil before placing them in the dishwasher.

Accessories

(available at Braun Service Centres; however, not in every country)
CA-300: Powerful chopper, ideal for meat, cheese, herbs, nuts etc.

Recipe examples

<u>Mayonnaise</u> (use handblender)
200 – 250 ml oil
1 egg (yolk and white)
1 tbsp. lemon juice or vinegar
salt and pepper to taste

Put all ingredients into the beaker according to the a.m. order. Introduce the handblender to the base of the beaker. Pressing the switch Ⓒ, keep the handblender in this position until the oil emulsifies. Then, without switching off, slowly move it up and down until the mayonnaise is well combined.

<u>Vanilla-Honey-Prunes</u>
(as a pancake stuffing or spread)
(use the chopper attachment Ⓗ, speed 2)

Fill 40 g creamy honey and 40 g prunes into the chopper bowl and chop 10 seconds, then add 20 ml water (vanilla-flavoured) and resume chopping for 3 seconds.

<u>Raspberry ice cream</u>
Put 100 g frozen raspberries in the chopper bowl and blend on speed 2 for 5 seconds.

Then add 10 g powdered sugar and 80 g cream and blend on speed 2 with pulse mode (10–20 pulses) until the creamy mixture is well combined.

Subject to change without notice.

Please do not dispose of the product in the household waste at the end of its useful life. Disposal can take place at Braun Service Centre or at appropriate collection points provided in your country.

Français

Nos produits sont conçus et fabriqués pour satisfaire aux plus hautes exigences de qualité, de fonctionnalité et de design.
Nous espérons que votre nouveau préparateur culinaire Braun vous apportera la plus entière satisfaction.

Précaution

- Lisez complètement et attentivement le mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil.
-  Les lames sont très tranchantes ! Pour ne pas vous blesser, manipulez les lames avec précaution.
- Débranchez systématiquement l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas, et avant de monter ou de démonter des accessoires, de le nettoyer ou de le ranger.
- Cet appareil n'est pas destiné à des enfants ou à des personnes aux capacités mentales et physiques réduites à moins qu'elles ne soient sous la surveillance d'un adulte responsable de leur sécurité. Mais de manière générale nous recommandons de maintenir cet appareil hors de portée des enfants.
- Ne pas maintenir la partie moteur Ⓐ ou l'entraîneur du fouet Ⓕ sous l'eau courante, ni les immerger dans l'eau.
- Les appareils électriques Braun sont conformes aux normes de sécurité applicables. La réparation de l'appareil ou le remplacement du cordon électrique ne doit être effectué que par un réparateur agréé. Des réparations effectuées par du personnel non-qualifié risquent de présenter des risques considérables pour l'utilisateur.
- Avant de brancher à une prise électrique, vérifier que la tension correspond à la tension indiquée sur l'appareil.
- L'appareil est conçu pour une utilisation domestique.
- Le verre-doseur Ⓔ et le bol du hachoir (c) ne peuvent pas être mis dans le four à micro-ondes.

Description

Ⓐ Bloc moteur
Ⓑ Interrupteur de marche/arrêt (vitesse 1)
Ⓒ Interrupteur de marche/arrêt (vitesse 2)
Ⓓ Pied mixeur
Ⓔ Verre-doseur
Ⓕ Entraîneur du fouet
Ⓖ Fouet
Ⓗ Hachoir (« HC »)

Mode d'emploi du mixeur à main

Le mixeur à main convient parfaitement pour la préparation de sauces, de soupes, de la mayonnaise et des aliments pour bébés, ainsi qu'au mélange des boissons et des milk shakes.

1. Mettre en place le pied mixeur Ⓓ sur le bloc moteur Ⓐ jusqu'à ce qu'il soit verrouillé.
2. Placer le mixeur au fond du bol, puis appuyer sur l'interrupteur Ⓑ ou Ⓒ.
3. Après usage, débrancher l'appareil et tourner le pied du mixeur pour le dégager du bloc moteur.

Le mixeur à main peut fonctionner dans le verre-doseur Ⓔ ou n'importe quel autre récipient. Lorsque l'on mixe directement dans une casserole, la retirer du feu pour éviter que le mixeur ne surchauffe.

Mode d'emploi du fouet

Le fouet s'utilise pour fouetter la crème, battre les blancs d'œufs et mélanger les pâtes et les desserts prêts à l'emploi.

1. Insérer le fouet Ⓖ dans son entraîneur Ⓕ, puis l'installer sur le moteur Ⓐ jusqu'à ce qu'il soit verrouillé.
2. Placer le fouet au fond d'un bol, puis appuyer sur l'interrupteur Ⓑ (vitesse 1) pour le faire fonctionner.
3. Après usage, débrancher l'appareil puis tourner l'entraîneur de fouet pour le dégager du bloc moteur. Retirer ensuite le fouet de l'entraîneur.

Pour obtenir de meilleurs résultats

- Ne pas utiliser le verre-doseur Ⓔ mais un bol plus large.
- Utiliser l'interrupteur Ⓑ (vitesse 1) pour faire fonctionner le fouet.
- Déplacer le fouet dans le sens des aiguilles d'une montre en le maintenant légèrement incliné.
- Ne pas fouetter plus de 400 ml de crème refroidie (30 % de matière grasse minimum, 4–8 °C).
- Ne pas fouetter plus de 4 blancs d'œufs.

Mode d'emploi de l'accessoire hachoir

(a) Entraîneur
(b) Lame
(c) Bol du hachoir
(d) Socle anti-déparant

Le hachoir convient parfaitement pour la viande, le fromage, les oignons, les fines herbes, l'ail, le piment (avec de l'eau), les carottes, les noix, les noisettes, les amandes, les pruneaux, etc.
Utiliser l'interrupteur de marche/arrêt Ⓒ (vitesse 2) pour hacher des aliments durs (par exemple, du fromage dur).

N.B. : Ne pas hacher d'aliments extrêmement durs, tels que glaçons, noix de muscade, grains de café ou grains de blé.

Avant de hacher ...
– pré-découper la viande, le fromage, les oignons, l'ail, les carottes, le piment (voir le Guide d'utilisation en page 5),
– retirer la tige des fines herbes, écaler les noix, les noisettes, etc.,
– retirer les os, les tendons et le cartilage de la viande.

Hacher
1. Attention : Faire très attention en retirant l'étui en plastique de la lame (b). La lame est très coupante ! Toujours la tenir par sa partie supérieure en plastique. Placer la lame sur l'axe central du bol du hachoir (c). Appuyer sur la lame et la faire tourner de 90° pour la mettre en place.
2. Placer les aliments dans le bol du hachoir.
3. Placer l'entraîneur (a) sur le bol du hachoir.
4. Verrouiller le bloc moteur Ⓐ sur l'entraîneur (a).
5. Appuyer sur Ⓑ ou Ⓒ pour faire fonctionner le hachoir. Pendant le fonctionnement, maintenir le moteur d'une main et le bol du hachoir de l'autre. Ne pas utiliser le hachoir plus de 2 minutes.
6. Après usage, faire tourner le moteur Ⓐ pour l'extraire de l'entraîneur (a).
7. Débrancher l'appareil et retirer l'entraîneur.
8. Sortir la lame avec le plus grand soin.
9. Retirer les aliments hachés du bol. Le socle anti-dérapant sert également de couvercle au bol du hachoir.

Nettoyage

Nettoyer le moteur Ⓐ et l'entraîneur du fouet Ⓕ uniquement avec un chiffon humide.
Toutes les autres pièces peuvent aller au lave-vaisselle.

Les aliments colorés (les carottes, par exemple) risquent de décolorer les pièces en plastique de l'appareil ; avant de les placer au lave-vaisselle, essuyer les avec de l'huile végétale.

Accessoires

(disponibles auprès des Centres de service Braun, mais pas dans tous les pays)
CA-300 : Bol hachoir puissant, idéal pour mixer viande, fromage, herbes, noix …

Exemples de recette
Mayonnaise (utiliser le mixeur)
200-250 ml d'huile
1 œuf (jaune et blanc)
1 petite cuillère de jus de citron ou de vinaigre, sel et poivre

Placer tous les ingrédients dans le verre-doseur dans l'ordre ci-dessus. Placer le mixeur au fond du récipient. Appuyer sur l'interrupteur Ⓒ, conserver le mixeur dans cette position jusqu'à ce que l'huile s'émulsifie. Ensuite, sans l'arrêter, le faire monter et descendre lentement jusqu'à ce que la mayonnaise prenne.

Vanille-miel-pruneaux
(pour farcir une crêpe ou à tartiner)
(Utilisez le hachoir Ⓗ, vitesse 2)

Versez 40 g de miel et 40 g de pruneaux dans le bol du hachoir et hachez pendant 10 secondes, puis ajoutez 20 ml d'eau (parfumée à la vanille) et hachez à nouveau pendant 3 secondes.

Glace parfum framboise
Mettez 100 g de framboises congelées dans un bol et mixez en vitesse 2 pendant 5 secondes.

Ajoutez ensuite 10 g de sucre en poudre et 80 g de crème. Sélectionnez la vitesse 2 du mixeur et appuyer sur la touche Ⓒ (une dizaine de fois) jusqu'à ce que le mélange soit bien homogène.

Sujet à modification sans préavis.

A la fin de vie de votre appareil, veuillez ne pas le jeter avec vos déchets ménagers. Remettez-le à votre Centre Service agréé Braun ou déposez-le dans des sites de récupération appropriés conformément aux réglementations locales ou nationales en vigueur.

Español

Nuestros productos están desarrollados para alcanzar los más altos estándares de calidad, funcionalidad y diseño.
Esperamos que disfrute de su nuevo pequeño electrodoméstico Braun.

Atención

- Lea detenidamente las instrucciones de uso antes de utilizar este aparato.
-  ¡Las cuchillas están muy afiladas! Para evitar daños, por favor, maneje las hojas con sumo cuidado.
- Desenchufe su batidora siempre que no este en funcionamiento, y antes de montar, desmontar, limpiar o guardar.
- Este aparato no es para uso de niños ni personas con minusvalías físicas o mentales, salvo que se utilicen bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad. En general, recomendamos mantener este aparato fuera del alcance de los niños.
- No coloque el cuerpo del motor Ⓐ o la caja de engranajes del batidor metálico Ⓕ bajo el agua corriente, ni sumerja en ningún líquido.
- Los aparatos eléctricos Braun cumplen con las normas internacionales de seguridad. Tanto las reparaciones como el reemplazo del cable de conexión deber ser realizados por un Servicio Técnico autorizado. Las reparaciones efectuadas por personal no autorizado pueden causar accidentes o daños al usuario.
- Antes de conectar el aparato a la red, verifique que el voltaje indicado en la base del aparato se corresponda con el de su hogar.
- Este producto está diseñado para uso doméstico y no industrial.
- El vaso medidor/mezclador Ⓔ, y el recipiente picador (c) no son aptos para su uso en el microondas.

Descripción

Ⓐ Cuerpo del motor
Ⓑ Interruptor de puesta en marcha (velocidad 1)
Ⓒ Interruptor de puesta en marcha (velocidad 2)
Ⓓ Varilla (pie) batidora
Ⓔ Vaso medidor/mezclador
Ⓕ Caja de engranajes del batidor metálico
Ⓖ Accesorio batidor metálico
Ⓗ Picador «HC»

Funcionamiento de la batidora

La batidora está diseñada para preparar salsas, sopas, mayonesa y comida para bebés o para mezclar bebidas y batidos.

1. Introduzca el cuerpo del motor Ⓐ en la varilla batidora Ⓓ hasta que encaje.
2. Introduzca la batidora en el recipiente y presione el interruptor de puesta en marcha Ⓑ o Ⓒ.
3. Para retirar la varilla, gire la varilla batidora y sepárela del cuerpo del motor.

Puede utilizar la batidora en el vaso medidor/mezclador Ⓔ, pero también en cualquier otro recipiente u olla. Cuando utilice la batidora directamente en la olla, retire la olla del fuego para proteger la batidora de sobrecalentamientos.

Funcionamiento del accesorio batidor metálico

Utilice el accesorio batidor metálico únicamente para montar nata, levantar claras y preparar mousses o postres instantáneos.

1. Inserte el batidor metálico Ⓖ en la caja de engranajes del mismo Ⓕ. A continuación inserte el cuerpo de engranajes en el cuerpo del motor Ⓐ hasta que encaje.
2. Coloque el batidor en un recipiente y presione el interruptor de puesta en marcha Ⓑ (velocidad 1).
3. Para retirar el accesorio batidor, gire la caja de engranajes del batidor metálico y sepárelo del cuerpo del motor. A continuación separe el batidor metálico del cuerpo de engranajes.

Para unos óptimos resultados:

- Utilice un recipiente ancho, mejor que el vaso medidor/mezclador Ⓔ.
- Use el interruptor de puesta en marcha Ⓑ (velocidad 1).
- Mueva el batidor en el sentido de las agujas del reloj manteniéndolo ligeramente inclinado.
- Para montar nata, use un máximo de 400 ml. de nata (mínimo 30% de grasa, 4–8 °C).
- Para levantar claras, use un máximo de 4 claras.

Como utilizar el accesorio picador

(a) Parte superior
(b) Cuchilla
(c) Recipiente picador
(d) Base/tapa antideslizante

El picador está diseñado para picar carne, queso, cebolla, especias, ajo, chile (con agua), zanahorias, frutos secos, ciruelas etc.
Cuando quiera picar alimentos duros (ej. queso duro) utilice el interruptor de puesta en marcha Ⓒ (velocidad 2)

Nota: No intente picar alimentos excesivamente duros como por ejemplo nuez moscada, café en grano, cereales o hielo.

Antes de empezar a picar ...
- trocee la carne, el queso, la cebolla, el ajo, las zanahorias (ver guía de preparaciones en la página 5)
- corte el tallo de las hierbas, saque la cáscara de los frutos secos
- limpie la carne de huesos, tendones y nervios.

Picar

1. Atención: Retire cuidadosamente la cubierta de plástico que cubre la cuchilla (b). ¡La cuchilla está muy afilada! Sujetar siempre por la parte de plástico. Inserte la cuchilla en el eje del recipiente picador (c), presione hasta abajo y gire la cuchilla 90º hasta que quede fija. Nunca utilice el picador sin la tapa/base antideslizante (d) colocada.
2. Introduzca los alimentos en el recipiente del picador (c).
3. Coloque la parte superior (a) en la parte superior del recipiente picador (c).
4. Coloque el cuerpo del motor Ⓐ en la caja de engranajes del accesorio picador hasta que encaje perfectamente.
5. Presione el botón Ⓑ o Ⓒ para poner el accesorio picador en marcha. Durante su funcionamiento, coja el cuerpo del motor con una mano y el accesorio picador con la otra. Nunca utilice el accesorio picador durante más de 2 minutos.
6. Cuando haya finalizado, gire el cuerpo del motor Ⓐ para separarlo de la parte superior.
7. Retira la parte superior.
8. Retire la cuchilla cuidadosamente.
9. Retire los alimentos procesados del recipiente. La base antideslizante se puede usar como tapa para el recipiente.

Limpieza

Limpie el cuerpo del motor Ⓐ y la caja de engranajes del batidor metálico Ⓕ únicamente con un paño húmedo. Los demás componentes pueden limpiarse en el lavavajillas.

Cuando se ha procesado alimentos con alta pigmentación (ej. zanahorias), los componentes de plástico del aparato pueden decolorarse. Frote estos componentes con aceite de cocina antes de ponerlos en el lavavajillas.

Accesorios

(disponibles a través de Servicio Técnico de Braun; sin embargo, no en todos los paises)
CA-300: Potente picador, ideal para picar carne, queso, especias, frutos secos, etc.

Ejemplo de recetas

Mayonesa (utilización de la varilla batidora)
200-250 ml de aceite,
1 huevo (clara y yema),
1 cucharada sopera de zumo de limón o de vinagre
Sal y pimienta al gusto

Ponga todos los ingredientes en el vaso medidor/mezclador siguiendo el orden anterior. Introduzca la batidora hasta el fondo del vaso. Presionando el interruptor de puesta en marcha Ⓒ, manténgala en esta posición hasta que el aceite emulsione. Manteniendo la batidora en marcha, muévala despacio hacia arriba y abajo hasta que la mayonesa quede mezclada y suave.

Vainilla-Miel-Ciruelas pasas
(como relleno para panqueques o para untar)
(Utilice el accesorio para triturar Ⓗ, velocidad 2)

Introduzca 40 gr de miel cremosa y 40 gr de ciruelas pasas en el cuenco de triturado y triture durante 10 segundos; después añada 20 ml de agua (con sabor a vainilla) y siga triturando durante 3 segundos.

Helado de frambuesa
Picar 100 g de frambuesas congeladas con el vaso picador a velocidad 2 durante 5 segundos.

A continuación añadir 10 gr de azúcar en polvo junto 80 g de crema líquida y batir con el brazo normal a velocidad 2 hasta que la crema quede bien mezclada.

Sujeto a cambios sin previo aviso.

No tire este producto a la basura al final de su vida útil. Llévelo a un Centro de Asistencia Técnica Braun o a los puntos de recogida habilitados por los ayuntamientos.

Português

Os nossos produtos foram concebidos para alcançar os mais altos padrões de qualidade, funcionalidade e design. Esperamos que desfrute do seu novo pequeno electrodoméstico Braun.

Atenção

- Leia atentamente as instruções antes da primeira utilização do aparelho.
-  As lâminas encontram-se muito afiadas! Para evitar ferimentos, por favor manipule as lâminas com o máximo cuidado.
- Desligue sempre o aparelho da tomada de electricidade quando o mesmo não esteja sob sua supervisão, e aquando da montagem e desmontagem dos acessórios, limpeza e armazenamento.
- Este aparelho não deve ser usado por crianças ou pessoas com capacidades físicas ou mentais reduzidas, excepto quando estejam sob a supervisão de alguém responsável pela sua segurança. Em geral, recomendamos que mantenha o aparelho fora do alcance de crianças.
- Não coloque nem o corpo do motor Ⓐ nem a caixa de engrenagem do acessório batedor metálico Ⓕ sob água corrente, nem os submeja em qualquer líquido.
- Os aparelhos eléctricos Braun respeitam as normas de segurança internacionais. Tanto as reparações como a substituição do cabo de conexão devem ser realizadas por um Serviço Técnico Autorizado. As reparações efectuadas por pessoal não autorizado podem causar acidentes ou danos ao utilizador.
- Antes de conectar o aparelho à corrente, verifique se a voltagem indicada na base do aparelho corresponde à do seu lar.
- Este produto foi desenhado para uso eléctrico e não industrial.
- O copo misturador/medidor Ⓔ e o recipiente picador (c) não estão aptos a ser utilizados no micro-ondas.

Descrição

Ⓐ Corpo do motor
Ⓑ Interruptor ligar/desligar (velocidade 1)
Ⓒ Interruptor ligar/desligar (velocidade 2)
Ⓓ Pé da varinha
Ⓔ Copo misturador/medidor
Ⓕ Caixa de engrenagem do acessório batedor metálico
Ⓖ Acessório Batedor Metálico
Ⓗ Acessório Picador «HC»

Como funcionar com a sua varinha

A varinha está desenhada para preparar molhos, sopas, maionese e comida para bebés bem como para misturar bebidas ou preparar batidos.

1. Introduza o corpo do motor Ⓐ no pé da varinha Ⓓ até encaixar.
2. Introduza a varinha num recipiente, até ao fundo, e pressione o interruptor Ⓑ ou Ⓒ.
3. Após a utilização, rode o pé da varinha para o separar do corpo do motor.

Pode utilizar a varinha no copo misturador/medidor Ⓔ ou em qulaquer outro recipiente ou panela. Sempre que utilize a varinha directamente na panela, retire a panela do fogo para proteger a varinha de sobreaquecimentos.

Como funcionar com o Acessório Batedor Metálico

Utilize o Acessório Batedor Metálico unicamente para bater natas, levantar claras e preparar mousses e sobremesas prépreparadas.

1. Introduza o Acessório Batedor Metálico Ⓖ na Caixa de engrenagem Ⓕ, e em seguida insira o Corpo do Motor Ⓐ, até encaixar.
2. Introduza o Acessório Batedor Metálico num recipiente, até ao fundo, e pressione o interruptor Ⓑ (velocidade 1).
3. Após a utilização, primeiro rode a Caixa de engrenagem do Acessório Batedor Metálico para o separar do corpo do motor. Depois separe o Batedor Metálico da Caixa de engrenagem.

Para melhores resultados

- Não utilize o copo misturador/medidor Ⓔ, mas sim um recipiente mais largo.
- Use apenas o interruptor Ⓑ (velocidade 1) para funcionar com o Acessório Batedor Metálico.
- Movimente o Acessório Batedor Metálico no sentido dos ponteiros do relógio, inclinando-o ligeiramente.
- Para bater natas, utilize no máximo 400 ml de natas (min. 30% gordura, 4-8 °C temperatura).
- Para levantar claras, utilize no máximo 4 claras.

Como funcionar com o Acessório Picador

(a) Parte superior do picador
(b) Lâmina
(c) Recipiente picador
(d) Tampa/Base anti-deslizante

O Acessório Picador está desenhado para picar carne, queijo, cebola, ervas, alho, cenoura, chilis em conserva e frutos secos (nozes, avelãs, amendoas, ameixas secas, etc).

Sempre que picar alimentos mais duros (por exemplo, queijo duro), use o interruptor ligar/desligar Ⓒ (velocidade 2).

Nota: Não utilize o picador para picar alimentos extermamente duros como cubos de gelo, noz moscada, café em grão ou cereais.

Antes de picar ...
- corte em pedaços a carne, cebolas, alho, cenoura, chilis (ver tabela na página 5)
- retire os talos das ervas aromáticas e as cascas dos frutos secos
- limpe a carne de ossos, tendões e cartilagens.

Picar
1. Cuidado: Retire cuidadosamente a capa de plástico que cobre a lâmina (b). A lâmina encontra-se muito afiada! Segure-a sempre pela parte superior de plástico. Coloque a lâmina no eixo do recipiente picador (c). Pressione a lâmina para baixo e rode-a 90º até encaixar.
   Coloque sempre o acessório picador sobre a base anti-deslizante (d).
2. Coloque os alimentos no recipiente picador.
3. Cubra o recipiente picador com a parte superior do picador (a).
4. Introduza o corpo do motor Ⓐ na parte superior do picador (a) até encaixar.
5. Pressione o interruptor Ⓑ ou Ⓒ para colocar o acessório picador a funcionar. Durante a operação de picar, segure o corpo do motor com uma mão enquanto segura o recipiente picador com outra. Não utilize o acessório picador continuamente durante mais de 2 minutos.
6. Após a utilização, rode o corpo do motor Ⓐ para o soltar da parte superior do picador.
7. De seguida, remova a parte superior do picador.
8. Retire cuidadosamente a lâmina.
9. Finalmente, retire os alimentos processados do recipiente picador. A base anti-deslizante pode ser utilizada como tampa para o acessório picador.

Limpeza

Limpe o corpo do motor Ⓐ a caixa de engrenagem Ⓕ do acessório batedor metálico, apenas com um pano húmido.
Todas as restantes partes da varinha estão aptas a ser limpas na máquina de lavar loiça.

Quando se preparam alimentos com demasiada pigmentação (ex: cenouras), os componentes plásticos do aparelho podem descolorar-se. Passe estes componentes por óleo vegetal antes de colocá-los na máquina de lavar loiça.

Acessórios

(disponíveis nos Serviços Técnicos Autorizados Braun)
CA-300: Potente picador, ideal para picar carne, queijo, especiarias, frutos secos, etc.

Exemplo de receita
<u>Mayonese</u> (utilizando o pé da varinha)
200-250 ml de óleo
1 ovo
1 colher de sumo de limão ou de vinagre
Sal, pimenta e mostarda a gosto

Coloque todos os ingredientes no copo misturador/medidor seguindo a ordem anterior. Introduza a varinha até ao fundo do copo, ligue-a (use o interruptor de potência Ⓒ e mantenha-a nessa posição até que o óleo se misture com os outros ingredientes. De seguida, mantendo a varinha ligada, mova-a de cima para baixo até que a mayonese se encontre cremosa e suave.

<u>Baunilha-Mel-Ameixas Secas</u>
(como recheio de panquecas ou cobertura)
(use o acessório do cortador Ⓗ, velocidade 2)

Coloque 40g de mel e 40g de ameixas na tigela do cortador e ligue durante 10 segundos. Adicione depois 20ml de água (aromatizada com baunilha) e ligue durante mais 3 segundos.

<u>Gelado de framboesa</u>
Coloque 100 gr de framboesas congeladas no recipiente picador, misture na velocidade 2 durante 5 segundos.

De seguida adicione 10 gr de açúcar em pó e 80 gr de natas, misture na velocidade 2 até atingir uma textura cremosa e homogénea.

Sujeito a alteração sem aviso prévio.

Por favor não deite o produto no lixo doméstico, no final da sua vida útil. Entregue-o num dos Serviços de Assistência Técnica da Braun, ou em locais de recolha específica, à disposição no seu país.

Italiano

Nello studio dei nostri prodotti perseguiamo sempre tre obiettivi: qualità, funzionalità e design.
Ci auguriamo che il prodotto Braun che avete acquistato soddisfi pienamente le vostre esigenze.

Attenzione
- Prima di usare il prodotto, leggete attentamente le istruzioni e conservatele per il futuro.
-  Le lame sono molto affilate! Per evitare infortuni, maneggiare le lame con la massima prudenza.
- Togliere sempre la spina prima di lasciare lo strumento incostudito e prima di montarlo, smontarlo pulirlo o riporlo.
- Questo elettrodomestico non è progettato per essere utilizzato da bambini o da persone con capacità fisiche o mentali ridotte, senza la supervisione di una persona responsabile della loro sicurezza. In generale, si raccomanda di tenere l'elettrodomestico fuori dalla portata dei bambini.
- Non tenere la parte del corpo motore Ⓐ nè l'attacco per la frusta Ⓕ sotto l'acqua corrente, non immergerli in acqua.
- Gli elettrodomestici Braun rispondono ai parametri di sicurezza vigenti. Se l'apparecchio mostra dei difetti, smettete di usarlo e portatelo ad un Centro Assistenza Braun per le riparazioni. Riparazioni errate o eseguite da personale non qualificato potrebbero causare danni ed infortuni agli utilizzatori.
- Assicuratevi che il voltaggio del vostro impianto elettrico corrisponda a quello indicato sul fondo del prodotto.
- Questo apparecchio è costruito per lavorare normali quantità di cibo domestico.
- Sia il bicchiere graduato Ⓔ, sia le ciotole tritatutto (c) non possono essere utilizzati nel forno a microonde.

Descrizione

Ⓐ Corpo motore
Ⓑ Tasto acceso/spento (velocità 1)
Ⓒ Tasto acceso/spento (velocità 2)
Ⓓ Gambo frullatore
Ⓔ Bicchiere graduato
Ⓕ Attacco per frusta
Ⓖ Frusta
Ⓗ Tritatutto («HC»)

Come utilizzare il vostro frullatore

Usatelo per preparare salse, minestre, maionese, pappe per bambini, frullati e frappè, cocktails.

1. Inserire il gambo frullatore Ⓓ nel corpo motore Ⓐ finchè non si blocca.
2. Posizionate il frullatore in profondità nella ciotola e premete il tasto Ⓑ o Ⓒ.
3. Dopo l'uso staccate il gambo frullatore ruotandolo dal corpo motore.

Potete utilizzare il frullatore nel bicchiere graduato in dotazione Ⓔ, od anche in qualsiasi altra stoviglia. Nel caso d'utilizzo direttamente nella pentola durante la cottura, spostare la pentola dal fuoco per proteggere il frullatore dal surriscaldamento.

Come utilizzare la frusta

Usate la frusta solo per montare a neve panna e chiare d'uovo, mescolare preparati già pronti per dessert.
1. Inserite la frusta Ⓖ nell'attacco Ⓕ, poi inserite il corpo motore Ⓐ nell'attacco finchè non si blocca.
2. Posizionate la frusta in profondità in un recipiente e premete semplicemente il tasto Ⓑ (velocità 1) per la lavorazione.
3. Dopo l'uso rimuovete la scatola ingranaggi della frusta dal corpo motore quindi staccate la frusta dalla scatola.

Per ottenere risultati ottimali
- Non utilizzate il bicchiere graduato Ⓔ ma un recipiente più ampio.
- Utilizzate soltanto il tasto Ⓑ (velocità 1) per lavorare con la frusta.
- Muovete la frusta in senso orario tenendola leggermente inclinata.
- Montate una quantità inferiore 400 ml di panna raffreddata (min. 30 % di grasso, 4 - 8 °C).
- Non montate più di 4 uova alla volta.

Come utilizzare gli accessori tritatutto

(a) Parte superiore
(b) Lame
(c) Ciotola tritatutto
(d) Base antiscivolo/coperchio

Il tritatutto è perfettamente adatto per tritare carne, formaggio, cipolle, aglio, chili (con acqua), erbe, carote, noci, mandorle, nocciole, prugne etc.
Quando si tritano cibi molto duri (per esempio il formaggio) utilizzate il tasto Ⓒ (velocità 2)

N.B.: Non tritate cose estremamente dure come cubetti di ghiaccio, noci moscate, chicchi di caffè o granaglie.

Prima di tritare ...
– tagliare a pezzi la carne, il formaggio, le cipolle, l'aglio, le carote (vedere la guida a pagina 5)
– togliere il gambo dalle erbe, sgusciare le noci
– rimuovere ossa, tendini e cartillagini dalla carne.

Tritare
1. Attenzione: Rimuovere attentamente la copertura di plastica dalle lame (b). Le lame sono molto affilate! Maneggiarle sempre tenendola dalla parte superiore in plastica. Posizionare le lame sul perno al centro della ciotola (c). Premere le lame verso il basso e girarle di 90° per bloccarle.
Inserire sempre la ciotola nella base antiscivolo (d).
2. Mettere il cibo nella ciotola/bicchiere tritatutto
3. Mettere la parte superiore (a) sulla ciotola/bicchiere tritatutto.
4. Inserire il corpo motore Ⓐ sulla parte superiore (a) fino a quando si blocca.
5. Premere il tasto Ⓑ o Ⓒ per accendere il tritatutto. Durante la lavorazione, tenere il corpo motore con una mano e la ciotola o il bicchiere con l'altra mano. Non usare il tritatutto per più di 2 minuti.
6. Dopo l'utilizzo girare il corpo motore Ⓐ per rimuoverlo dall'attacco.
7. Quindi rimuovete la parte superiore.
8. Togliere la lame con attenzione.
9. Rimuovere il cibo dalla ciotola/bicchiere. La base antiscivolo può servire come tappo per la ciotola bicchiere.

Pulizia

Pulire il corpo motore Ⓐ e l'attacco per la frusta Ⓕ solo con un panno umido.
Tutte le altre parti possono essere lavate in lavastoviglie.

Quando si lavora cibo pigmentato (es. carote), le parti in plastica dello strumento possono perdere il colore originario. Pulite queste parti utilizzando dell'olio vegetale prima di metterle in lavastoviglie.

Accessori

(Disponibili nel centri di assistenza tecnica Braun; non in tutti i paesi)
CA-300: potente tritatutto, ideale per tritare carne, formaggio, erbe, noci, etc.

Esempio di ricetta
<u>Maionese</u> (usare il gambo frullatore)
200-250 ml di olio,
1 uovo (sia il bianco che il rosso),
1 cucchiaio da tavola di succo di limone o aceto, sale e pepe q.b.

Mettere gli ingredienti nel bicchiere graduato secondo l'ordine sopra descritto. Introdurre il frullatore nel bicchiere fino a toccarne il fondo. Premere il tasto Ⓒ e mantenere in questa posizione finchè l'olio si emulsiona. Poi senza spegnere l'apparecchio muoverlo su e giù finchè la mayonnaise è composta e soffice.

<u>Vaniglia-Miele-Prugne</u>
(come ripieno di frittella o da spalmare)
(usare l'accessorio tritatutto Ⓗ, velocità 2)

Versare 40g di miele cremoso e 40g di prugne nella ciotola del tritatutto e tritare per 10 secondi, poi aggiungere 20ml di acqua (al sapore di vaniglia) e tritare ancora il tutto per 3 secondi.

<u>Gelato di More</u>
Mettere 100 g di more gelate nel tritatutto e tritare alla velocità 2 per 5 secondi.

Quindi aggiungere 10 g di zucchero a velo e 80 g di panna e premere ad intermittenza per 10–20 volte il tasto 2 finchè l'impasto cremoso non sarà ben omogeneo.

Salvo cambiamenti.

Si raccomanda di non gettare il prodotto nella spazzatura al termine della sua vita utile. Per lo smaltimento, rivolgersi ad un qualsiasi Centro Assistenza Braun o ad un centro specifico.

Nederlands

Onze produkten zijn ontwikkeld om aan de hoogste kwaliteitseisen, functionaliteit en vormgeving te voldoen. Wij hopen dat u veel plezier zult hebben van uw nieuwe Braun apparaat.

Belangrijk

- Lees eerst zorgvuldig en volledig de gebruiksaanwijzing voordat u dit apparaat in gebruik neemt.
-  De messen zijn zeer scherp! Ga zeer voorzichtig om met de messen om verwondingen te voorkomen.
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact wanneer u het apparaat onbeheerd achterlaat, voordat u het apparaat in elkaar zet of uit elkaarhaalt en bij de reiniging en het opbergen van het apparaat.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door kinderen of personen met verminderde fysieke of mentale capaciteiten, tenzij zij het apparaat gebruiken onder toezicht van een persoon verantwoordelijk voor hun veiligheid. Over het algemeen raden wij aan dit apparaat buiten bereik van kinderen te houden.
- Het motorgedeelte Ⓐ en het tandwielgedeelte van de garde Ⓕ niet onder stromend water houden; beide onderdelen ook niet onderdompelen in water.
- De electrische apparaten van Braun voldoen aan de hiervoor geldende veiligheidsnormen. Reparaties en vervanging van het lichtnetsnoer dienen alleen te worden uitgevoerd door daartoe bevoegd onderhoudspersoneel. Ondeskundig, oneigenlijk reparatiewerk kan ongelukken veroorzaken of de gebruiker verwonden.
- Controleer voordat u de stekker in het stop-contact steekt, of het voltage op het lichtnet overeenkomt met het voltage dat op het ap-paraat staat.
- Dit apparaat is uitsluitend geschikt voor huishoudelijk gebruik.
- Noch de maatbeker Ⓔ, noch de hakmolen (c) zijn geschikt voor gebruik in de magnetron.

Beschrijving

Ⓐ Motorgedeelte
Ⓑ Aan/uit schakelaar (snelheid 1)
Ⓒ Aan/uit schakelaar (snelheid 2)
Ⓓ Staafmixervoet
Ⓔ Maatbeker
Ⓕ Tandwielgedeelte van de garde
Ⓖ Garde
Ⓗ Hakmolen («HC»)

De bediening van de staafmixer

De staafmixer is bij uitstek geschikt voor het bereiden van (dip)sauzen, soepen, mayonnaise en babyvoeding, maar ook voor het mixen van drankjes en milkshakes.

1. Steek het motorgedeelte Ⓐ in de staafmixervoet Ⓓ tot deze vastklikt.
2. Plaats de staafmixer zo diep mogelijk in een schaal en druk op schakelaar Ⓑ of Ⓒ.
3. Draai de staafmixervoet na gebruik los en verwijder deze van het motorgedeelte.

De staafmixer kan gebruikt worden in de maatbeker Ⓔ, of in iedere andere kom/schaal etc. Indien u tijdens het koken de staafmixer direct in de pan wilt gebruiken, de pan eerst van het vuur halen om te voorkomen dat de staafmixer oververhit raakt.

De bediening van de garde

Gebruik de garde alleen voor het kloppen van slagroom en eieren en voor het mengen van luchtig deeg en instant desserts.

1. Plaats de garde Ⓖ in het tandwielgedeelte Ⓕ, en plaats vervolgens het motorgedeelte Ⓐ in de garde tot deze vastklikt.
2. Plaats de garde zo diep mogelijk in een schaal en druk dan pas op schakelaar Ⓑ (snelheid 1) om het apparaat aan te zetten.
3. Draai na gebruik het tandwielgedeelte los en verwijder deze van het motorgedeelte. Trek hierna de garde uit het tandwielgedeelte.

Voor de beste resultaten

- Gebruik niet de maatbeker Ⓔ, maar een brede kom of schaal.
- Gebruik alleen schakelaar Ⓑ (snelheid 1) bij gebruik van de garde.
- Houdt de garde enigszins schuin en beweeg deze met de klok mee.
- Niet meer dan 400 ml gekoelde room kloppen (min. 30 % vet, 4–8 °C).
- Niet meer dan 4 eieren tegelijk kloppen.

De bediening van de hakmolen

(a) Bovenkant
(b) Mes
(c) Hakmolen
(d) Anti-slip bodem/deksel

De hakmolen is uiterst geschikt voor het hakken van vlees, kaas, uien, kruiden, knoflook, Spaanse pepers

(met water), wortels, walnoten, hazelnoten, amandelen, pruimen, etc.
Gebruik voor het hakken van harde ingrediënten (bijv. harde kaas) de aan/uitschakelaar Ⓒ (snelheid 2)

N.B.: Gebruik de hakmolen niet voor zeer harde ingrediënten zoals ijsblokjes, nootmuskaat, koffiebonen en granen.

Voordat u gaat snijden ...
– snijd vlees, kaas, uien, knoflook, wortels alsvast in kleine stukken (zie de bereidingstabel op pagina 5)
– verwijder steeltjes van kruiden en haal noten uit hun schaal
– verwijder botjes, pezen en kraakbeen van het vlees.

Snijden/hakken
1. Voorzichtig: verwijder voorzichtig het plastic kapje van het mes (b). Het mes is zeer scherp! Pak het mes altijd vast aan de plastic bovenkant. Plaats het mes over de pin in het midden van de hakmolen (c). Druk het mes naar beneden en draai deze 90° tot het vastklikt. Plaats de hakmolen altijd op de anti-slip bodem (d).
2. Doe de ingrediënten in de hakmolen.
3. Plaats de bovenkant (a) op de hakmolen.
4. Schuif het motorgedeelte Ⓐ in het bovenkant (a) tot deze vastklikt.
5. Druk op schakelaar Ⓑ of Ⓒ om de hakmolen aan te zetten. Houdt tijdens het snijden het motorhuis met de ene hand vast en de hakmolen met de andere. Gebruik de hakmolen niet langer dan 2 minuten.
6. Draai na gebruik het motorgedeelte Ⓐ los en verwijder deze van de bovenkant.
7. Verwijder vervolgens de bovenkant.
8. Verwijder voorzichtig het mes uit de hakmolen.
9. Verwijder het fijngehakte voedsel uit de hakmolen. De anti-slip bodem dient tevens als deksel voor de hakmolen.

Schoonmaken

Het motorgedeelte Ⓐ en het tandwielgedeelte van de garde Ⓕ mogen alleen met een vochtig doekje worden gereinigd.
Alle andere onderdelen zijn vaatwasmachine-bestendig.

Bij het snijden van gekleurd voedsel (bijv. wortelen), kunnen de kunststof onderdelen verkleuren. Veeg deze onderdelen af met plantaardige olie voordat u ze in de vaatwasser doet.

Accessoires

(verkrijgbaar bij de servicecentra van Braun; dit geldt echter niet in alle landen)
CA-300: Krachtige hakmolen, ideaal voor vlees, kaas, kruiden, noten, etc.

Recept voorbeeld
<u>Mayonaise</u> (gebruik de staafmixer)
200-250 ml olie,
1 ei (zowel de dooier als het eiwit),
1 theelepel citroensap of azijn,
zout en peper naar smaak

Doe alle ingrediënten in de maatbeker in bovenstaande volgorde. Zet de staafmixer op de bodem van de maatbeker. Druk op schakelaar Ⓒ, en houd de staafmixer in dezelfde positie tot de olie goed vermengd is. Beweeg vervolgens, zonder het apparaat uit te zetten, de staafmixer langzaam van boven naar beneden tot een mooie gelijkmatige massa ontstaat.

<u>Vanille-honing-pruimen</u>
(bijvoorbeeld voor op de pannenkoek of als spread)
(gebruik de hakmolen Ⓗ, op snelheid 2).

Plaats 40 gram honing en 40 gram pruimen in de hakmolen en hak deze 10 seconden lang. Voeg vervolgens 20 ml water en vanilla en hak het geheel nog 3 seconden.

<u>Frambozenijs</u>
Doe 100 gram bevroren frambozen in de hakmolen en hak deze gedurende 5 seconden op snelheid 2 fijn.

Voeg vervolgens 10 gram poedersuiker en 80 gram room toe en mix het geheel op stand 2 met de pulse mode (10-20 pulsen) tot alle ingrediënten tot een mooi romig geheel zijn gemixt.

Wijzigingen voorbehouden.

Gooi dit apparaat aan het eind van zijn nuttige levensduur niet bij het huisafval. Lever deze in bij een Braun Service Centre of bij de door uw gemeente aangewezen inleveradressen.

Dansk

Brauns produkter har den højeste kvalitet i funktionalitet og design.
Vi håber, du bliver glad for din nye Braun Multiquick/ Minipimer.

Vigtigt

- Læs venligst hele brugsanvisningen omhyggeligt, inden apparatet tages i brug.
-  Knivene er meget skarpe! Håndter bladene meget forsigtigt for at undgå skader.
- Tag altid stikket ud af stikkontakten når du går fra apparatet, og før du samler det, skiller det, rengør det eller gemmer det væk.
- Dette produkt er ikke beregnet til at bruges af børn eller svagelige personer uden overvågning af en person der er ansvarlig for deres sikkerhed. Generelt anbefaler vi at produktet opbevares utilgængeligt for børn.
- Hold aldrig motordelen Ⓐ eller tilbehøret til piskeriset Ⓕ under rindende vand. De må heller ikke dyppes i vand.
- Brauns elektriske apparater overholder gældende sikkerhedsbestemmelser. Reparation eller udskiftning af ledning må kun foretages af autoriseret servicepersonale. Forkert, ukvalificeret reparation kan forårsage ulykker og være til fare for brugeren.
- Kontroller før brug, at spændingen på lysnettet svarer til spændingsangivelsen på apparatet.
- Dette apparat er beregnet til brug i en normal husholdning.
- Hverken bægeret Ⓔ eller hakkeskålen (c) kan bruges i mikroovn.

Beskrivelse

Ⓐ Motordel
Ⓑ Tænd/sluk knap (hastighed 1)
Ⓒ Tænd/sluk knap (hastighed 2)
Ⓓ Blenderskaft
Ⓔ Målebæger
Ⓕ Tilbehør til piskeris
Ⓖ Piskeris
Ⓗ Hakker («HC»)

Brug af håndblender

Håndblenderen er særdeles velegnet til dips, saucer, supper, mayonnaise og babymad samt til drinks og milkshakes.

1. Sæt motordelen Ⓐ på blenderskaftet Ⓓ, til det låser.
2. Placer håndblenderen i skålen og tryk på tænd/sluk knap Ⓑ eller Ⓒ.
3. Drej blenderskaftet efter brug for at frigøre det fra motordelen.

Håndblenderen kan bruges såvel i målebægeret som i enhver anden skål. Hvis du blender direkte i gryden under madlavning, fjernes gryden først fra varmen, så blenderen ikke overophedes.

Brug af piskeris

Brug kun piskeriset til at piske fløde, æggehvider, sukkerbrødsdej samt færdigblandede desserter.

1. Sæt piskeriset Ⓖ på tilbehøret Ⓕ; sæt derefter motordelen Ⓐ på tilbehøret, til det låser.
2. Placer piskeriset i en skål og tryk derefter på knap Ⓑ (hastighed 1).
3. Drej tilbehøret efter brug for at frigøre det fra motordelen. Træk derefter piskeriset fri af tilbehøret.

Sådan opnås det bedste resultat

- Brug ikke målebægeret Ⓔ, men en bredere skål.
- Brug kun knap Ⓑ (hastighed 1) til piskeriset.
- Hold piskeriset lidt på skrå og bevæg det med uret.
- Pisk kun op til 400 ml kold fløde (min. 30% fedtindhold, 4–8 °C).
- Pisk kun op til 4 æggehvider.

Brug af hakketilbehør

(a) Overdel
(b) Knivindsats
(c) Hakkeskål
(d) Skridsikker bund/låg

Hakkeren er særdeles velegnet til hakning af kød, ost, løg, krydderier, hvidløg, chili (med vand), gulerødder, valnødder, hassselnødder, mandler, svesker etc.
Brug tænd/sluk knappen Ⓒ (hastighed 2) ved hakning af hårde fødevarer (f.eks. fast ost).

N.B.: Hak ikke meget hårde fødevarer som f.eks. isterninger, muskatnød, kaffebønner og kerner.

Før du begynder at hakke ...

– skær kød, ost, løg, hvidløg, gulerødder i mindre stykker (se vejledning side 5)
– fjern stilkene fra krydderurter, afskal nødderne
– fjern ben, sener og brusk fra kødet.

Brug af hakker

1. Vigtigt: Fjern forsigtigt plasticbeskyttelsen fra knivindsatsen (b). Kniven er meget skarp! Hold altid

på den øverste plasticdel. Anbring kniven på midterakslen af hakkeskålen (c). Tryk knivindsatsen ned og drej 90°, så den låser. Placer altid hakkeskålen på den skridsikre bund (d).

2. Kom ingredienserne i hakkeskålen.
3. Sæt overdelen (a) på hakkeskålen.
4. Sæt motordelen Ⓐ på overdelen (a), til den låser.
5. Tryk på knap Ⓑ eller Ⓒ for at starte hakkeren. Hold på motordelen med den ene hånd og hakkeskålen med den anden, mens du arbejder. Brug ikke hakkeren i mere end 2 minutter.
6. Drej motordelen Ⓐ efter brug for at fjerne den fra overdelen.
7. Fjern derefter overdelen.
8. Tag forsigtigt kniven op.
9. Fjern ingredienserne fra hakkeskålen. Den skridsikre bund fungerer også som låg på hakkeskålen.

Rengøring

Rens motordelen Ⓐ og tilbehørsdelen Ⓕ med en fugtig klud.
Alle andre dele tåler maskinopvask.

Hvis du har hakket/blendet meget salte ingredienser, bør kniven imidlertid skylles omgående. Brug ikke for meget sæbe og afkalkningsmiddel i opvaskemaskinen.

Tilbehør

(fås hos Braun Kundeservice; dog ikke i alle lande)
CA-300: Kraftig hakker, ideel til kød, ost, krydderier, nødder etc.

Opskrifteksempel

Mayonnaise (brug blenderskaft)
200-250 ml olie
1 æg (blomme og hvide)
1 spsk. citronsaft eller vineddike, salt og peber

Kom alle ingredienserne i bægeret i ovennævnte rækkefølge. Placer håndblenderen i buden af bægeret. Tryk på knap Ⓒ og hold blenderen i denne position, til olien emulgerer. Uden at slukke for apparatet føres blenderen langsomt op og ned, til mayonnaisen er glat og blank.

Vanilje-honning-svesker
(som fyld i pandekager eller til at smøre på brød)
(brug hakketilbehøret Ⓗ, hastighed 2)

Fyld 40 g flydende honning og 40 g stenfri svesker i hakkeskålen, og hak 10 sekunder. Tilføj 2 dl vand (med vaniljepulver) og hak i 3 sekunder.

Hindbæris
Læg 100 g frosne hindbær i skålen og blend dem på hastighed 2 i 5 sekunder.

Tilsæt derefter 10 g flormelis og 80 g fløde, og blend på hastighed 2 i pulseringstilstand (10–20 pulseringer), til blandingen er cremet og har en ensartet konsistens.

Ret til ændringer forbeholdes.

Apparatet bør efter endt levetid ikke kasseres sammen med husholdningsaffaldet. Bortskaffelse kan ske på et Braun Servicecenter eller passende, lokale opsamlingssteder.

Norsk

Våre produkter er designet for å imøtekomme de høyeste standarder når det gjelder kvalitet, funksjon og design. Vi håper du blir fornøyd med ditt nye Braun produkt.

Advarsel
- Les hele bruksanvisningen nøye før du tar apparatet i bruk.
-  Knivbladene er meget skarpe! For å unngå skader, må du behandle bladene med stor forsiktighet.
- Trekk alltid ut kontakten når produktet forlates uten tilsyn og før montering, demontering, rengjøring og oppbevaring.
- Dette produktet er ikke ment å brukes av barn eller personer med redusert fysisk eller mental kapasitet, med mindre en person ansvarlig for barnets eller den andre personens sikkerhet har kontroll over situasjonen. Generelt anbefaler vi at produktet oppbevares utilgjengelig for barn.
- Motordelen Ⓐ og girkopling Ⓕ skal ikke holdes under rennende vann og skal heller ikke senkes ned i vann.
- Braun elektriske apparater tilfredsstiller gjeldende krav til sikkerhet. Reparasjoner eller bytte av ledning må kun foretas av autorisert servicepersonell. Mangelfulle, ukvalifiserte reparasjoner kan føre til skader eller ulykker.
- Før du setter støpselet i stikkontakten, sjekk at spenningen korresponderer med spenningsangivelsen som er trykt på apparatet.
- Apparatet er konstruert for bearbeiding av normale husholdningsmengder.
- Målebegeret Ⓔ og hakkebollen (c) er ikke beregnet for mikrobølgeovn.

Beskrivelse

Ⓐ Motordel
Ⓑ På/av bryter (hastighet 1)
Ⓒ På/av bryter (hastighet 2)
Ⓓ Blandestav
Ⓔ Målebeger
Ⓕ Girkopling for visp
Ⓖ Visp
Ⓗ Hakketilbehør («HC»)

Hvordan du bruker stavmikseren

Stavmikseren passer utmerket til tilbereding av dip, sauser, supper, majones og babymat samt miksing av drikker og milkshake.

1. Sett motordelen Ⓐ på blandestaven Ⓓ til den går i lås.
2. Sett stavmikseren dypt ned i beholderen og trykk deretter på bryteren Ⓑ eller Ⓒ.
3. Etter bruk, vri stavmikserens blandestav for å frigjøre den fra motordelen.

Stavmikseren kan brukes både i målebegeret Ⓔ eller i enhver annen beholder. Når du blander direkte i en kasserolle under koking, skal kasserollen først tas bort fra platen for å beskytte stavmikseren mot overoppheting.

Hvordan du bruker vispetilbehøret

Bruk vispetilbehøret kun til visping av krem, eggehviter og miksing av sukkerbrød og ferdigblandete desserter.
1. Sett vispen Ⓖ inn i girkoplingen Ⓕ, deretter settes motordelen Ⓐ inn i girkoplingen til den låses på plass.
2. Sett vispen dypt ned i en beholder og trykk først da på bryteren Ⓑ (hastighet 1) for å starte den.
3. Etter bruk, vri først girkoplingen for å ta den av motordelen. Dra deretter vispen ut av girkoplingen.

For beste resultater
- Bruk ikke målebegeret Ⓔ, men en vid arbeidsbolle.
- Bruk kun bryter Ⓑ ved bruk av vispen.
- Vispen holdes lett skråstilt og beveges i klokkeretningen.
- Visp kun inntil 4 dl avkjølt kremfløte (min. 30% fettinnhold, 4 – 8 °C).
- Visp kun inntil 4 eggehviter.

Hvordan du bruker hakketilbehøret

(a) Øvre del
(b) Kniv
(c) Hakkebolle
(d) Anti-gli base / lokk

Hakketilbehøret passer perfekt til hakking av kjøtt, ost, løk, urter, hvitløk, paprika (med væske), gulrøtter, valnøtter, hasselnøtter, mandler, svisker etc.
For hakking av harde ingredienser (eksempelvis hard ost), bruk på/av bryteren Ⓒ (hastighet 2).

NB: Isterninger eller ekstremt harde ingredienser, som muskatnøtt, kaffebønner, sjokolade og korn skal ikke hakkes.

Før hakking ...
– skjær kjøtt, ost, løk, hvitløk, gulrøtter, paprika i biter før hakking (se tabell side 5)

– ta av stilker fra urter og fjern skallet på nøtter
– fjern ben, sener og brusk fra kjøtt.

Hakking

1. Advarsel: Ta forsiktig av plastdekselet fra kniven (b). Knivbladene er meget skarpe! Hold alltid i den øvre plastdelen. Sett kniven på senterpinnen i hakkebollen (c).
   Trykk ned knivinnsatsen og vri 90º for å låse den. Plasser alltid hakkebollen i anti-gli basen (d).
2. Legg ingrediensene i hakkebollen.
3. Sett øvre del (a) på hakkebollen.
4. Sett motordelen Ⓐ i øvre del (a) slik at den låses på plass.
5. Trykk på bryteren Ⓑ eller Ⓒ for å starte hakketilbehøret. Mens du tilbereder, holder du motordelen med en hånd og hakkebollen med den andre.
   Bruk ikke hakkeren lenger enn 2 minutter.
6. Etter bruk, vri motordelen Ⓐ for å ta den av den øvre delen.
7. Ta så av den øvre delen.
8. Ta forsiktig ut kniven.
9. Ta så ut den bearbeidede maten fra hakkebollen.
   Anti-gli basen kan også brukes som lokk til hakkebollen.

Rengjøring

Motordelen Ⓐ og girkoplingen for visp Ⓖ, rengjøres kun med en fuktig klut.
Alle andre deler kan rengjøres i oppvaskmaskin.

Ved tilbereding av matvarer som inneholder mye farge (f.eks. gulrøtter), kan apparatets plastdeler bli misfargete. Tørk disse delene med vegetabilsk olje før rengjøring i oppvaskmaskin.

Tilbehør

(tilgjengelig hos Braun service senter; merk, gjelder ikke i alle land)
CA 300: Kraftig hakker, ideell til kjøtt, ost, nøtter etc.

Oppskriftsforsla

Majones (bruk blandestaven)
200-250 ml olje
1 egg (plomme og hvite)
1 spiseskje sitronjuice eller eddik, salt og pepper etter smak.

Legg alle ingrediensene i et miksebeger i ovenfor nevnte rekkefølge. Sett stavmikseren i bunnen på miksebegeret. Trykk inn bryteren Ⓒ og hold stavmikseren i denne posisjon til oljen emulgerer. Så, uten å slå av bryteren, beveg den sakte opp og ned til majonesen er vel blandet.

Svisker med vanilje og honning
(til pannekakefyll)
Bruk skjæreverktøyet Ⓗ på hastighet 2.

Hell 40 g myk honning og 40 g svisker i skjærebollen og hakk i 10 sekunder. Så heller du i 20 ml vann (med vaniljesmak) og fortsetter hakkingen i 3 sekunder.

Bringebæris
Legg 100 g frosne bringebær i hakkebollen og bland på hastighet 2 i 5 sekunder.

Ha så i 10 g strøsukker og 0,8 dl kremfløte, og bland på hastighet 2 i pulsmodus (10–20 pulseringer) til massen har fått en kremaktig konsistens.

Med forbehold om endringer.

Ikke kast dette produktet sammen med husholdningsavfall når det skal kasseres.
Det kan leveres hos et Braun servicesenter eller en miljøstasjon.

Svenska

Våra produkter är tillverkade för att tillgodose de högsta kraven på kvalitet, funktionalitet och design.
Vi hoppas du kommer ha mycket glädje och nytta av din nya Braun-produkt.

OBS!

- Läs bruksanvisningen noga innan du använder apparaten.
-  Observera att bladen är mycket vassa! Hantera knivbladen med yttersta försiktighet för att undvika skador.
- Se alltid till att stickkontakten är urdragen då apparaten lämnas utan uppsikt, innan du sätter ihop, tar isär, rengör eller förvarar den.
- Denna produkt är inte menad att användas av barn eller personer med reducerad fyskisk eller mental kapacitet utan övervakning av en person som är ansvarig för deras säkerhet. Generellt rekommenderar vi att produkten förvaras utom räckhåll för barn.
- Håll ej motordelen Ⓐ eller växelhuset Ⓕ under rinnande vatten. Doppa inte heller dessa delar i vatten.
- Brauns elektriska hushållsprodukter är anpassade till gällande säkerhetsföreskrifter. Reparationer eller byte av nätsladd får endast göras av auktoriserad serviceverkstad. Bristfälliga eller okvalificerade reparationer kan orsaka fara för användaren.
- Innan du ansluter stickkontakten måste du kontrollera att spänningen stämmer överens med den som anges på apparatens undersida.
- Apparaten är gjord för normalt hushållsanvändande.
- Måttbägaren Ⓔ och hackskålen (c) klarar ej mikrovågsugn.

Beskrivning

Ⓐ Motordel
Ⓑ På/Av strömbrytare (hastighet 1)
Ⓒ På/Av strömbrytare (hastighet 2)
Ⓓ Mixerskaft
Ⓔ Måttbägar
Ⓕ Växelhus till visp
Ⓖ Visp
Ⓗ Hacktillsats («HC»)

Så hanterar du din mixerstav

Mixerstaven går utmärkt att använda till dipsåser, såser, soppor, majonnäs och barnmat likväl som för att mixa/blanda drinkar och mjölkdrinkar.

1. Anslut motordelen Ⓐ med mixerskaftet Ⓓ så att det snäpper fast.
2. Håll mixerstaven mot skålens botten och tryck sedan på strömbrytaren Ⓑ eller Ⓒ.
3. När du är klar, vrid skaftet för att lossa det från motordelen.

Du kan använda mixerstaven i måttbägaren Ⓔ eller i vilken annan skål eller tillbringare. När mixerstaven används direkt i kastrull, dra då bort kastrullen från spisplattan så att inte mixerstaven överhettas.

Så hanterar visptillsatsen

Använd endast vispen till att vispa grädde, äggvitor eller till färdiga dessert-mixar.

1. Montera vispen Ⓖ på växelhuset Ⓕ. Montera därefter på motordelen Ⓐ på växelhuset så att den låser fast.
2. Sätt inte på apparaten förrän vispen hålls i en skål. Apparaten sätts på genom att trycka på knapp Ⓑ (hastighet 1).
3. När du är klar, lossa först på växelhuset från motordelen genom att vrida det, dra sedan vispen ur växelhuset.

För bästa resultat

- Använd inte måttbägar Ⓔ, använd istället bredare kärl.
- Använd endast strömbrytare Ⓑ (hastighet 1) då vispen används.
- Rör runt vispen medurs samtidigt som den hålls svagt lutande.
- Vispa inte mer än 4 dl kall grädde åt gången (min. 30% fetthalt, 4–8 °C).
- Vispa inte mer än 4 äggvitor åt gången.

Så använder du hacktillsatsen

(a) Övre del
(b) Kniv
(c) Hackkärl
(e) Halkfri fot/lock

Hacktillsatsen passar utmärkt till att hacka kött, ost, lök, kryddor, vitlök, chili (med vatten), morötter, valnötter, hasselnötter, mandlar, katrinplommon etc.
När hårdare livsmedel skall hackas (t.ex. hårdost) använd På/Av strömbrytaren Ⓒ (hastighet 2).

OBS: Hacka inte mycket hårda livsmedel såsom is, muskot, kaffebönor och sädeskorn.

Innan du hackar ...
– tärna kött, ost lök, morötter, chili (se tabell på sidan 5)
– avlägsna stjälkar från kryddor och örter, skala nötter
– skär bort ben, senor och brosk från kött.

Hacka

1. Varning: Ta försiktigt av skyddsplasten från kniven (b). Skärbladet är mycket vasst! Hantera det alltid i övre plastdelen. Placera kniven på centrumtappen mitt i kärlet (c).
   Tryck ner det och vrid om ett kvarts varv för att låsa det på plats.
   Placera alltid kärlet på den halkfria foten/locket (d).
2. Lägg livsmedlet i hackkärlet.
3. Placera övre delen (a) på kärlet.
4. Montera motordelen Ⓐ på övre delen (a) så att det snäpper fast.
5. Tryck på knapp Ⓑ eller Ⓒ för att starta hacktillsatsen. När hacktillsatsen är igång håll motordelen med en hand och hacktillsatsen i den andra.
   Kör inte hacktillsatsen i mer än 2 minuter.
6. När du är klar, vrid motordelen Ⓐ för att lossa den från övre delen.
7. Lyft bort övre delen.
8. Ta försiktigt bort kniven.
9. Häll sedan ur den finhackade maten från kärlet. Den halkfria foten under kärlet kan även användas som lock för kärlet.

Rengörning

Rengör motordelen Ⓐ och växelhuset Ⓕ endast med en fuktad trasa.
Alla andra delar kan diskas i diskmaskin.

Livsmedel som har starka färger (t.ex. morötter) kan färga av sig på plastdelar. För att få bort eventuella missfärgningar kan du gnida in plasten med lite vegetabilisk olja innan dessa delar diskas.

Tillbehör

(finns hos auktoriserade Braun verkstäder; dock inte tillgänglig i alla länder)
CA-300: Hacktillsats, idealisk till att hacka kött, ost, kryddor, nötter etc.

Exempel på recept

Majonnäs (använd mixerstaven)
2-2,5 dl matolja
1 ägg (vita och gula)
1 matsked citronsaft eller ättikssprit,
salt och peppar efter smak

Lägg i alla ingredienser i bägaren enligt ovan nämnda ordning. Håll ner mixerstaven mot bägarens botten. Tryck på av/på-knappen Ⓒ, Håll mixerstaven stilla tills oljan börjar emulgera. För sedan mixerstaven sakta upp och ner tills majonnäsen är väl blandad.

Vanilj-Honung-Plommon
(som pannkaksfyllning eller pålägg)
(använd hackningstillbehör Ⓗ, hastighet 2)

Sätt 40 g krämig honung och 40 g plommon i bunken och hacka i 10 sekunder. Tillsätt 20 ml vatten (med vaniljsmak) och hacka i ytterligare 3 sekunder.

Hallonglass
Lägg 100 g frysta hallon i skålen och mixa med hastighet 2 under 5 sekunder.

Lägg sedan i 10 g florsocker samt 80 g grädde och mixa med hastighet 2 inställd på «pulse mode» (10-20 tryck) tills du har en krämig konsistens och alla ingredienserna har blandats väl.

Med förbehåll för ändringar.

När produkten är förbrukad får den inte kastas tillsammans med hushållssoporna. Avfallshantering kan ombesörjas av Braun servicecenter eller på din lokala återvinningsstation.

Suomi

Tuotteemme on suunniteltu täyttämään korkeimmatkin laadun, toimivuuden ja muotoilun vaatimukset. Toivomme, että uudesta Braun-tuotteesta on Teille paljon hyötyä.

Huom!

- Lue kaikki ohjeet huolellisesti läpi ennen kuin käytät laitetta.
-  Terät ovat hyvin teräviä! Vammojen ehkäisemiseksi teriä tulee käsitellä varoen.
- Irrota laitteen verkkojohto verkkovirrasta aina, kun laite jää ilman silmälläpitoa, sekä ennen asentaessasi, purkaessasi, puhdistaessasi että säilyttäessäsi laitetta.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu lasten käyttöön. Tätä laitetta ei ole myöskään tarkoitettu henkilöiden, joilla on alentunut fyysinen tai psyykkinen tila, käytettäväksi. Poikkeuksena, jos lapsi tai henkilö on hänen turvallisuudestaan vastaavan henkilön valvonnan alaisena. Suosittelemme, että laitteen tulee olla lasten ulottumattomissa.
- Älä huuhtele moottori- Ⓐ ja vispilän vaihteisto-osaa Ⓕ juoksevan veden alla äläkä upota niitä veteen.
- Braun sähkölaitteet täyttävät voimassa olevat turvallisuusmääräykset. Sähkölaitteita saavat korjata vain valtuutetut Braun-huoltoliikkeet. Virheellinen ja epäpätevä korjaus voi aiheuttaa onnettomuuksia tai vahingoittaa käyttäjää.
- Tarkista laitteesta ennen käyttöönottoa, että verkkovirran jännite vastaa laitteeseen merkittyä jännitettä.
- Tämä laite on suunniteltu tavanomaisille kotitalousmäärille.
- Mittakulho Ⓔ ja teholeikkurin kulho (c) eivät ole mikroaaltouunin kestäviä.

Laitteen osat

Ⓐ Moottoriosa
Ⓑ Päälle/pois päältä kytkin (nopeus 1)
Ⓒ Päälle/pois päältä kytkin (nopeus 2)
Ⓓ Pikasekoitinvarsi
Ⓔ Mittakulho
Ⓕ Vispilän vaihteisto-osa
Ⓖ Vispilä
Ⓗ Teholeikkuri («HC»)

Pikasekoittimen käyttö

Pikasekoitin sopii erinomaisesti dippi ja muiden kastikkeiden sekä keittojen, majoneesin, vauvanruokien sekä juomien ja pirtelöiden sekoittamiseen.

1. Kiinnitä moottoriosa Ⓐ pikasekoitinvarteen Ⓓ niin, että se lukittuu paikalleen.
2. Laita pikasekoitin syvälle kulhoon ja paina päälle/pois päältä kytkintä Ⓑ tai Ⓒ.
3. Irrottaaksesi pikasekoitinvarren moottoriosasta käytön jälkeen, käännä pikasekoitinvartta ja irrota se pois paikaltaan.

Voit käyttää laitetta mittakulhon Ⓔ kanssa tai missä tahansa muussa astiassa. Jos haluat käyttää laitetta suoraan kattilassa, ota kattila ensin pois liedeltä välttääksesi laitteen ylikuumenemisen.

Vispilän käyttö

Käytä vispilää vain kerman ja munuaisvalkuaisten vaahdottamiseen sekä sokerikakkutaikinoiden ja valmisjälkiruokien sekoittamiseen.

1. Kiinnitä vispilä Ⓖ vispilän vaihteisto-osaan Ⓕ. Kiinnitä moottoriosa Ⓐ vaihteisto-osaan niin, että se lukittuu paikalleen.
2. Laita vispilä syvälle kulhoon ja käynnistä laite tämän jälkeen käyttökytkimestä Ⓑ (nopeus 1).
3. Irrottaaksesi vispilän moottoriosasta käytön jälkeen, käännä vaihteisto-osaa ja vedä se pois paikaltaan. Sen jälkeen vedä vispilä pois vaihteisto-osasta.

Parhaimman tuloksen saavuttamiseksi

- Käytä isoa kulhoa, mittakulho Ⓔ on tähän tarkoitukseen liian kapea.
- Käytä ainoastaan kytkintä Ⓑ (nopeus 1) vispilää käytettäessä.
- Liikuta vispilää myötäpäivään, pitäen sitä samalla hieman kallellaan.
- Vaahdota enintään 400 ml kylmää kermaa (min. 30 % rasvaa, 4–8 °C).
- Vaahdota enintään 4 munanvalkuaista.

Teholeikkurin käyttö

(a) Yläosa
(b) Terä
(c) Kulho
(d) Liukumisen estävä pohja/kansi

Teholeikkuri sopii erinomaisesti lihan, juuston, sipulin, yrttien, valkosipulin, chilin (veden kanssa), porkkanoiden, saksanpähkinöiden, hasselpähkinöiden, manteleiden, luumujen jne. hienontamiseen.
Hienontaessasi kovia aineksia (esim. kovaa juustoa) käytä päälle/ pois päältä kytkintä Ⓒ (nopeus 2).

Tärkeää: Älä hienonna erittäin kovia aineksia, kuten jääkuutioita, muskottipähkinöitä, kahvinpapuja ja jyviä.

Ennen hienontamista ...
– Esikäsittele liha, juusto, sipuli, valkosipuli, porkkana, chili (katso ohje sivulla 5).
– Poista yrteistä varsi ja pähkinöistä kuoret.
– Poista luut, jänteet ja rustot lihasta.

Hienontaminen

1. Varoitus: Terä on hyvin terävä! Irrota varovasti terän (b) muovinen suojus. Pidä aina kiinni muovisesta suojuksesta käsitellessäsi terää. Aseta terä teholeikkurin kulhon (c) keskiakselille. Paina terä alas ja käännä 90° niin, että terä lukittuu.
Aseta aina teholeikkurin kulho liukumisen estävälle pohjalle/kannelle (d).
2. Lisää kulhoon käsiteltävät ainekset.
3. Laita yläosa (a) paikalleen kulhon päälle.
4. Kiinnitä moottoriosa Ⓐ teholeikkurin yläosaan (a) kunnes se lukittuu paikalleen.
5. Paina kytkintä Ⓑ tai Ⓒ käynnistääksesi teholeikkurin. Käytön aikana pidä moottoriosasta kiinni toisella ja teholeikkurin kulhosta toisella kädellä.
Älä käytä teholeikkuria yhtäjaksoisesti kahta minuuttia kauemmin.
6. Käytön jälkeen käännä moottoriosaa Ⓐ irrottaaksesi sen yläosasta.
7. Irrota teholeikkurin yläosa.
8. Irrota terä varovasti.
9. Poista hienonnettu ruoka kulhosta. Voit käyttää liukuesteenä toimivaa pohjaa myös kulhon ilmatiiviinä kantena.

Puhdistus

Puhdista moottoriosa Ⓐ ja vispilän vaihteistoosa Ⓕ pyyhkimällä ainoastaan kostealla liinalla.
Kaikki muut osat voidaan pestä astianpesuko-neessa.

Käsitellessäsi värjääviä ruoka-aineita (esim. porkkanoita), laitteen muoviosat saattavat värjääntyä. Pyyhi nämä osat ruokaöljyllä ennen varsinaista pesua astianpesukoneessa.

Tarvikkeet

(saatavana Braun-tuotteita myyvistä liikkeistä. Huom! tarvikkeita ei ole saatavilla kaikissa maissa)
CA-300: Teholeikkuri, ihanteellinen lihalle, juustolle, yrteille, pähkinöille jne.

Valmistusohje esimerkki

Majoneesi (käytä pikasekoitinta)
200-250 ml öljyä
1 muna (keltuainen ja valkuainen)
1 ruokalusikka sitruunanmehua tai etikkaa, suolaa ja pippuria maun mukaan

Mittaa ainekset kulhoon yllämainitussa järjestyksessä. Aseta pikasekoitin kulhon pohjalle. Paina päälle/pois päältä kytkintä Ⓒ, pidä laite paikallaan kunnes öljy on emulgoitunut. Sen jälkeen liikuta laitetta rauhallisin liikkein ylös ja alas laitteen ollessa käynnissä kunnes majoneesi on valmista.

Vaniljalla ja hunajalla maustetut kuivatut luumut
(pannukakkujen täytteeksi tai levitteeksi)
(käytä leikkurin lisäosaa Ⓗ, nopeus 2)

Lisää leikkurikulhoon 40 grammaa paksua hunajaa ja 40 grammaa kuivattuja luumuja. Hienonna luumuja 10 sekuntia ja lisää sitten joukkoon 20 millilitraa (vaniljalla maustettua) vettä ja anna laitteen käydä vielä kolme sekuntia.

Vadelmajäätelö
Laita 100 g jäisiä vadelmia leikkurikulhoon ja sekoita 2-nopeudella 5 sekunnin ajan.

Lisää 10 g tomusokeria ja 80 g kermaa. Sekoita 2-nopeudella sykkivällä säädöllä (10–20 sykettä) kunnes seoksesta muodostuu kermainen.

Muutosoikeus pidätetään.

Kun laite on tullut elinkaarensa päähän, säästä ympäristöä äläkä hävitä sitä kotitalousjätteiden mukana. Hävitä tuote viemällä se Braun-huoltoliikkeeseen tai asianmukaiseen keräyspisteeseen.

Polski

Wyroby firmy Braun spełniają najwyższe wymagania dotyczące jakości, wzornictwa oraz funkcjonalności. Gratulujemy zakupu i życzymy zadowolenia z użytkowania naszego wyrobu.

Uwaga

- Przed uruchomieniem urządzenia proszę dokładnie przeczytać instrukcję obsługi.
-  Nóż siekający jest bardzo ostry! Aby uniknąć obrażeń, proszę obchodzić się z nimi uważnie.
- Należy zawsze wyłączyć urządzenie z sieci gdy jest nieużywane oraz przed składaniem, rozkładaniem, czyszczeniem i przechowywaniem.
- Urządzenie to nie może być używane przez dzieci lub osoby fizycznie lub umysłowo upośledzone, jeśli nie znajdują się one pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo. Zalecamy przechowywać urządzenie w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Bloku silnika Ⓐ ani przystawki mocującej do trzepaczki do ubijania piany Ⓕ nie wolno myć pod bieżącą wodą ani zanurzać w wodzie.
- Urządzenia elektryczne Braun spełniają wymogi odpowiednich norm bezpieczeństwa. Naprawa lub wymiana kabla zasilającego może być wykonywana tylko przez autoryzowany serwis. Nieprawidłowe i niefachowe naprawy mogą spowodować zagrożenie dla użytkownika.
- Przed podłączeniem urządzenia do gniazdka, sprawdzić czy napięcie sieciowe jest zgodne z wartością podaną na tabliczce znamionowej.
- Urządzenie jest przeznaczone do użytku w gospodarstwie domowym.
- Naczynia miksera Ⓔ ani rozdrabniacza (c) nie są przystosowane do używania w kuchence mikrofalowej.

Opis urządzenia

Ⓐ Blok silnika
Ⓑ Włącznik/wyłącznik (prędkość 1)
Ⓒ Włącznik/wyłącznik (prędkość 2)
Ⓓ Część miksująca
Ⓔ Naczynie
Ⓕ Przystawka mocująca do trzepaczki
Ⓖ Trzepaczka
Ⓗ Rozdrabniacz («HC»)

Obsługa miksera

Mikser ręczny Braun doskonale nadaje się do przyrządzania sosów, zup, dipów, majonezów i posiłków dla niemowląt oraz miksowania drinków i koktajli mlecznych.

1. Część miksującą Ⓓ założyć na blok silnika Ⓐ i docisnąć aż się zablokuje.
2. Część miksującą należy włożyć głęboko do naczynia i dopiero wtedy nacisnąć włącznik/wyłącznik Ⓑ lub Ⓒ.
3. Aby po użyciu zdjąć część miksującą z bloku silnika, należy go przekręcić.

Do mieszania potraw można używać dołączo-nego do zestawu naczynia Ⓔ lub innego odpowiedniego. Do mieszania potraw bezpośrednio w rondlu podczas gotowania, należy uprzednio zdjąć go z palnika, aby zapobiec przegrzaniu miksera.

Obsługa trzepaczki do ubijania piany

Trzepaczkę można stosować wyłącznie do ubijania śmietany, białek, gotowych deserów oraz ciasta biszkoptowego.

1. Włożyć trzepaczkę Ⓖ do przystawki mocującej Ⓕ, nałożyć na blok silnika i docisnąć do zablokowania.
2. Włożyć trzepaczkę głęboko do naczynia i dopiero wtedy nacisnąć włącznik/wyłącznik Ⓑ (prędkość 1), aby uruchomić urządzenie.
3. Po użyciu, najpierw przekręcić przystawkę mocującą trzepaczki, aby zdjąć ją z bloku silnika. Następnie wyciągnąć trzepaczkę z przystawki mocującej.

Wskazówki

- Do ubijania nie używać naczynia Ⓔ, tylko szerszej miski.
- Stosować tylko prędkość 1 (włącznik/wyłącznik Ⓑ).
- Lekko pochyloną trzepaczką należy wykonywać koliste ruchy zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara.
- Nie ubijać na raz więcej niż 400 ml schłodzonej śmietany (min. 30% zawartości tłuszczu, 4-8 °C).
- Nie ubijać na raz więcej niż 4 białka.

Obsługa rozdrabniacza

(a) Górna część rozdrabniacza
(b) Nóż
(c) Naczynie rozdrabniacza
(d) Podstawka antypoślizgowa/przykrywka

Rozdrabniacz doskonale nadaje się do siekania mięsa, sera, cebuli, ziół, czosnku, chili (z wodą), marchwi, orzechów włoskich, orzechów laskowych, migdałów, suszonych śliwek itp.

Do rozdrabniania twardych artykułów spożywczych (np. twardego sera) należy używać włącznika/wyłącznika Ⓒ (prędkość 2).
Uwaga: Nie wolno rozdrabniać wyjątkowo twardej żywności, takiej jak kostki lodu, gałka muszkatołowa, ziarna kawy czy ziarna zbóż.

Przed przystąpieniem do rozdrabniania ...
– wstępnie pokroić mięso, ser, cebulę, czosnek, marchew (patrz tabela na stronie 5)
– usunąć łodygi ziół i wyłuskać orzechy
– z mięsa usunąć kości, ścięgna i chrząstki.

Rozdrabnianie
1. Uwaga: Ostrożnie zdejmować plastikową osłonę z noża (b). Nóż (b) jest bardzo ostry! Należy chwytać tylko za górną, plastikową część. Założyć nóż na bolec znajdujący się na środku naczynia rozdrabniacza (c).
   Nacisnąć nóż i obrócić o 90° aż się zablokuje.
   Naczynie rozdrabniacza stawiać zawsze na podstawce antypoślizgowej (d).
2. Umieścić żywność w naczyniu rozdrabniacza.
3. Założyć górną część (a) na naczynie rozdrabniacza.
4. Na górną część rozdrabniacza (a) nałożyć blok silnika Ⓐ i nacisnąć aż się zablokuje.
5. Nacisnąć wyłącznik Ⓑ lub Ⓒ, aby włączyć rozdrabniacz. Podczas siekania jedną ręką trzymać blok silnika, a drugą naczynie rozdrabniacza.
   Nie włączać rozdrabniacza na dłużej niż 2 minuty.
6. Po użyciu, przekręcić blok silnika Ⓐ aby zdjąć go z górnej części rozdrabniacza.
7. Następnie zdjąć górną część rozdrabniacza.
8. Ostrożnie wyjąć nóż.
9. Wyjąć rozdrobnioną żywność z naczynia. Podstawka antypoślizgowa służy również do szczelnego zamykania naczynia.

Czyszczenie
Blok silnika Ⓐ i przystawkę mocującą trzepaczki Ⓕ można tylko wycierać wilgotną szmatką.
Wszystkie pozostałe części mogą być myte w zmywarce.

Podczas przygotowania żywności silnie barwiącej (np. marchwi), plastikowe części urządzenia mogą ulec zabarwieniu. Przed włożeniem do zmywarki należy je przetrzeć olejem roślinnym.

Wyposażenie dodatkowe
(dostępne w serwisowych Braun)
CA-300: Rozdrabniacz przeznaczony do rozdrabniania mięsa, sera, ziól, orzechów itp.

Przykładowy przepis
<u>Majonez</u> (przy użyciu części miksującej)
200 - 250ml oleju,
1 jajko (żółtko i białko),
1 łyżeczka soku z cytryny lub octu, sól i pieprz do smaku

Składniki dodawać do naczynia w wyżej wymienionej kolejności. Włożyć mikser do dna naczynia, nacisnąć włącznik/wyłącznik Ⓒ i trzymać w tej pozycji aż substancja zacznie gęstnieć. Następnie, bez wyłączania, powoli podnosić i opuszczać mikser, aż majonez będzie gotowy.

<u>Wanilia- Miód- Suszone śliwki</u>
(jako nadzienie do naleśników lub krem)
(użyj przystawki do siekania Ⓗ, prędkość 2)

Do pojemnika wlej 40 g płynnego miodu i 40 g suszonych śliwek i siekaj przez 10 sekund, potem dodaj 20 ml wody (z dodatkiem wanilii) i wznów siekanie na 3 sekundy.

<u>Lody malinowe</u>
100 g zamrożonych malin włóż do przystawki do ubijania i mieszaj z prędkością 2 przez 5 sekund.

Następnie dodaj 10 g cukru pudru oraz 80 g śmietany i korzystając z funkcji puls (10–20 ruchów pulsacyjnych) wymieszaj wszystkie składniki z tą samą prędkością aż do uzyskania kremowej masy.

Zastrzega się prawo do dokonywania zmian.

Ten symbol oznacza, że zużytego sprzętu nie można wyrzucać łącznie z odpadami socjalnymi. Zużyty produkt należy zostawić w jednym z punktów zbiórki zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Odpowiednie przetworzenie zużytego sprzętu zapobiega potencjalnym negatywnym wpływom na środowisko lub zdrowie ludzi, wynikającym z obecności składników niebezpiecznych w sprzęcie.

Český

Naše výrobky jsou vyráběny tak, aby odpovídaly nejvyšším nárokům na kvalitu, funkčnost a design. Přejeme Vám hodně potěšení při používání nového přístroje značky Braun.

Upozornění

- Předtím, než uvedete přístroj do provozu, přečtěte si, prosím, pečlivě celý návod k použití.
-  Nože jsou velmi ostré! Aby nedošlo k poranění, zacházejte s nimi, prosím, mimořádně opatrně.
- Přístroj odpojte ze zásuvky vždy, když s ním nepracujete a před jeho sestavováním, rozebíráním, čištěním a ukládáním.
- Přístoj nesmí používat děti ani osoby se sníženými fyzickými nebo psychickými schopnostmi bez dohledu osoby, která je zodpovědná za jejich bezpečnost. Obecně je doporučeno uchovávat přístroj mimo dosah dětí.
- Motorovou jednotku Ⓐ ani převodovku pro šlehací metlu Ⓕ neomývejte pod tekoucí vodou, ani ji neponořujte do vody.
- Elektropřístroje značky Braun odpovídají příslušným bezpečnostním standardům. Opravu nebo výměnu síťového přívodu smí provádět pouze odborníci v autorizovaném servisu. Neodbornou opravou mohou uživateli vzniknout závažné škody.
- Před připojením do zásuvky zkontrolujte, zda síťové napětí, uvedené na štítku přístroje, souhlasí s napětím v místní síti.
- Přístroj je konstruován pro zpracovávání běžného množství potravin v domácnosti.
- Nádobku Ⓔ ani pracovní nádobku řezacího strojku (c) nevkládejte do mikrovlnné trouby.

Popis přístroje

Ⓐ Motorová jednotka
Ⓑ Spínač zapnutí/vypnutí (rychlost 1)
Ⓒ Spínač zapnutí/vypnutí (rychlost 2)
Ⓓ Nástavec s nožem
Ⓔ Odměrná nádobka
Ⓕ Převodovka pro šlehací metlu
Ⓖ Metla
Ⓗ Řezací strojek («HC»)

Použití ponorného mixéru

Tento ponorný mixér se perfektně hodí na přípravu pomazánek, omáček, polévek, majonézy a dětských jídel, stejně jako pro mixování nápojů a mléčných koktejlů.

1. Nasaďte motorový díl Ⓐ na nástavec s nožem Ⓓ tak, až se zaaretuje.
2. Ponořte mixér do nádoby a pak stiskněte spínač Ⓑ nebo Ⓒ.
3. Po použití nástavec s nožem otočením sejměte z motorové části.

Ponorný mixér můžete používat spolu s odměrnou nádobkou Ⓔ, ale i v jakékoli jiné nádobce. Pokud budete chtít mixovat přímo v hrnci, ve kterém vaříte, sejměte jej nejprve z plotny, aby se ponorný mixér nepřehřál.

Použití šlehací metly

Šlehací metlu používejte pouze pro přípravu šlehačky, sněhu z bílků, řídkého piškotového těsta a dezertů, připravovaných šleháním.

1. Nasaďte šlehací metlu Ⓖ do převodovky Ⓕ a pak nasaďte motorový díl Ⓐ na převodovku tak, až se zaaretuje.
2. Ponořte metlu do nádoby a pak teprve stiskněte spínač Ⓑ (rychlost 1).
3. Po použití nejprve otočením sejměte převodovku z motorové části. Pak vytáhněte metlu z převodovky.

Pro dosažení optimálních výsledků

- Nepoužívejte nádobku Ⓔ, ale širší mísu.
- Pro šlehání používejte pouze spínač Ⓑ (rychlost 1).
- Pohybujte metlou ve směru hodinových ručiček a držte ji mírně nakloněnou.
- Šlehejte maximálně 400 ml vychlazené smetany (min. 30% tuku, 4–8 °C).
- Šlehejte maximálně 4 bílky.

Použití nástavce s řezacím strojkem

(a) Horní část
(b) Nůž
(c) Pracovní nádobka řezacího strojku
(d) Protiskluzná podložka/víčko

Řezací strojek je vynikající pro sekání masa, sýru, cibule, bylinek, česneku, chili papriček (s vodou), karotky, vlašských i lískových oříšků, mandlí, sušených švestek atd.
Pro rozmělnění tvrdých potravin (např. tvrdého sýra) použijte spínač zapnutí/vypnutí Ⓒ (rychlost 2).

POZOR: Nezpracovávejte extrémně tvrdé potraviny, jako např. kostky ledu, muškátový ořech, kávová zrna a obilí.

Pred použitím rezacího strojku ...

– rozkrájejte maso, sýr, cibuli, cesnek, karotku, chili papricky (viz tabulka na strane 5)
– z bylinek odstraňte silné stonky, ořechy vyloupejte
– z masa odstraňte kosti, šlachy a chrupavky.

1. Upozornění: Opatrně sejměte umělohmotný kryt nože (b). Nůž je velmi ostrý! Vždy jej držte za horní umělohmotnou část. Nůž nasaďte na osu v pracovní nádobce (c).
   Zatlačte nůž dolů a otočte jej o 90°, až se zaaretuje. Vždy postavte pracovní nádobku na protiskluznou podložku (d).
2. Do pracovní nádobky vložte potraviny.
3. Nasaďte horní část (a) na pracovní nádobku řezacího strojku.
4. Nasuňte motorovou jednotku Ⓐ do horní části (a), až se zaaretuje.
5. Stiskněte spínač Ⓑ nebo Ⓒ, abyste řezací strojek zapnuli. Během zpracovávání pokrmu přidržujte motorovou část jednou rukou a nádobku řezacího strojku druhou rukou.
   Nepoužívejte řezací strojek déle než 2 minuty.
6. Po použití otočte motorovou jednotku Ⓐ, abyste ji mohli sejmout z horní části.
7. Pak sejměte horní část.
8. Opatrně vyjměte nůž.
9. Pak vyjměte zpracovaný pokrm z pracovní nádobky. Protiskluzná základna také slouží jako vzduchotěsné víčko na pracovní nádobku.

Čištění

Motorovou jednotku Ⓐ a převodovku pro šlehací metlu Ⓕ pouze otírejte vlhkým hadříkem.
Všechny ostatní díly můžete umývat v myčce nádobí.

Při zpracování potravin, které obsahují barviva (např. karotka), se mohou umělohmotné části strojku zabarvit. Potřete je před tím, než je vložíte do myčky, rostlinným jedlým olejem.

Příslušenství

(k dostání v servisním středisku Braun, nemusí však být dostupné v každé zemi)
CA-300: Výkonný řezací strojek, ideální na maso, sýr, bylinky.

Příklad receptu

Majonéza (použijte ponorný mixér)
200–250 ml oleje
1 vejce (žloutek a bílek)
1 polévková lžíce citrónové šťávy nebo octa, sůl a pepř podle chuti

Všechny přísady vložte ve výše uvedeném pořadí do odměrné nádobky. Mixér ponořte až na dno nádobky. Stiskněte spínač Ⓒ a podržte mixér ve svislé poloze, až olej vytvoří emulzi. Potom, aniž byste jej vypnuli, pohybujte jím pomalu nahoru a dolů tak dlouho, dokud majonéza není hotová.

Vanilka – med – sušené švestky
(jako náplň do palačinek nebo pomazánka)
(použijte nádobu a sekací nástavec Ⓗ, rychlost 2)

Do nádoby na sekání vložte 40 g tekutého medu a 40 g sušených švestek a motor zapněte na 10 sekund. Pak přidejte 20 ml vody (ochucené vanilkou) a motor opět na 3 sekundy zapněte.

Malinová zmrzlina
Vložte 100 g zmrazených malin do mixovací nádoby a mixujte je při rychlosti 2 po dobu 5 sekund.

Pak přidejte 10 g práškového cukru a 80 g smetany a mixujte při rychlosti 2 v pulzačním režimu (10-20 krátkých sepnutí), dokud není krémovitá směs dobře spojena.

Deklarovaná hodnota emise hluku tohoto spotřebiče je 71 dB(A), což představuje hladinu A akustického výkonu vzhledem na referenční akustický výkon 1 pW.

Změny vyhrazeny bez předchozího upozornění.

Po skončení životnosti neodhazujte prosím tento výrobek do běžného domovního odpadu. Můžete jej odevzdat do servisního střediska Braun nebo na příslušném sběrném místě zřízeném dle místních předpisů.

Slovenský

Naše výrobky sú vyrábané tak, aby zodpovedali najvyšším nárokom na kvalitu, funkčnosť a dizajn. Prajeme Vám veľa potešenia pri používaní nového prístroja značky Braun.

Upozornenie

- Predtým, ako uvediete prístroj do prevádzky, prečítajte si prosím dôkladne celý návod na používanie.
-  Nože sú veľmi ostré! Narábajte s nimi mimoriadne opatrne, aby ste zabránili poraneniam.
- Prístroj odpojte zo zásuvky vždy, keď s ním nepracujete, pred jeho zostavovaním, rozoberaním, čistením a ukladaním.
- Tento prístroj nie je určený pre deti a osoby so zníženými fyzickými a mentálnymi schopnosťami, ak pri jeho používaní nie sú pod dozorom osoby, ktorá je zodpovedná
  za ich bezpečnosť. Vo všeobecnosti odporúčame, aby ste prístroj uchovávali mimo dosahu detí.
- Motorovú časť Ⓐ a prevodnú jednotku šľahača Ⓕ neumývajte pod tečúcou vodou ani ich neponárajte pod vodu.
- Elektrické prístroje firmy Braun zodpovedajú príslušným bezpečnostným normám. Opravy na týchto prístrojoch resp. výmenu elektrickej šnúry môžu vykonávať len odborne zaškolení pracovníci. Neodbornými zásahmi do prístroja môže dôjsť k nebezpečenstvu poranenia užívateľa.
- Pred zapojením do siete si overte, či napätie vo vašej sieti zodpovedá napätiu uvedenému na spodnej strane prístroja.
- Prístroj je skonštruovaný pre bežné množstvá spracúvané v domácnosti.
- Tak nádobka Ⓔ, ako aj nádobka na sekanie (c) nie sú vyrobené pre použitie v mikrovlnej rúre.

Popis prístroja

Ⓐ Motorová jednotka
Ⓑ Spínač zap./vyp. (rýchlosť 1)
Ⓒ Spínač zap./vyp. (rýchlosť 2)
Ⓓ Nástavec s nožom
Ⓔ Nádobka s odmerkou
Ⓕ Prevodová jednotka šľahača
Ⓖ Šľahač
Ⓗ Sekací mixér («HC»)

Ako používať ručný mixér

Ručný ponorný mixér Braun sa perfektne hodí na prípravu omáčok, polievok, majonéz a dojčenských jedál, ako aj na prípravu miešaných nápojov a mliečnych kokteilov.

1. Nasaďte motorovú jednotku Ⓐ na nástavec s nožom Ⓓ tak, aby zapadla.
2. Vložte nôž ručného mixéra do varenej hmoty a potom stlačte spínač Ⓑ alebo Ⓒ.
3. Po použití nástavec s nožom otočením demontujte z motorového dielu.

Ručný mixér môžete používať v nádobe s odmerkou Ⓔ, ako aj vo všetkých iných podobných nádobách. Keď použijete mixér priamo v hrnci pri varení, zložte hrniec z horáka, aby ste predišli prehriatiu mixéra.

Ako používať násadec na šľahanie

Násadec na šľahanie používajte len na vyšľahávanie krémov, vaječných bielkov, pudingov a pomazaniek.

1. Vložte šľahač Ⓖ do prevodnej jednotky šľahača Ⓕ a potom nasaďte motorovú jednotku Ⓐ na prevodnú jednotku, tak aby táto zapadla.
2. Vložte šľahač do pokrmu a až potom mixér pustite stlačením spínača Ⓑ (rýchlosť 1).
3. Po použití najprv otočením demontujte prevodnú jednotku z motorovej časti. Potom vytiahnite šľahač z prevodnej jednotky.

Aby ste dosiahli najlepšie výsledky

- Použite širšie nádoby, nepoužívajte nádobku Ⓔ.
- Šľahajte iba s použitím spínača Ⓑ (rýchlosť 1).
- Pohybujte šľahačom v smere hodinových ručičiek a držte jej čiastočne naklonený.
- Šľahajte najviac 400 ml chladnej smotany (min. 30% tuku, 4–8 °C).
- Šľahajte maximálne 4 bielka.

Ako používať prídavný sekáč

(a) Hornú časť
(b) Nôž
(c) Nádoba na sekanie
(d) Anti-šmyková podložka/vrchnák

Sekáč je perfektne prispôsobený na sekanie mäsa, syra, cibule, byliniek, cesnaku, chili papričiek (s vodou), mrkvy, vlašských orechov, orieškov, mandlí, sušených sliviek atď.
Pre sekanie tvrdých potravín (ako napr. tvrdý syr) použite spínač zap./vyp.Ⓒ (rýchlosť 2).

POZOR: V sekáči nesekajte ľadové kocky alebo extrémne tvrdé potraviny, ako muškátový orech, kávové zrnká a obilie.

Pred sekaním ...
– pokrájajte mäso, syr, cibulu, cesnak, karotku (vid tabulku na strane 5)
– z byliniek odstráňte silné steblá, orechy vylúskajte
– z mäsa odstráňte kosti, šľachy a chrupavky.

1. Upozornenie: Opatrne odstráňte umelohmotný kryt z noža (b). Nôž je veľmi ostrý! Vždy ho držte za hornú umelohmotnú časť. Nôž nasaďte na os v pracovnej nádobke (c). Stlačte nôž dolu a otočte ho o 90°, kým nezapadne.
   Vždy položte nádobu na sekanie na protišmykovú podložku (d).
2. Do nádoby na sekanie vložte potraviny.
3. Nasaďte hornú časť (a) na nádobu na sekanie.
4. Nasuňte motorovou jednotku Ⓐ do hornej časti, až sa zaistí.
5. Stlačte spínač Ⓑ alebo Ⓒ, čím spustíte sekáč. Počas prevádzky držte motorovou jednotku jednou rukou a nádobu na sekanie druhou rukou. Nepoužívajte sekáč dlhšie ako 2 minúty.
6. Po použití otočte motorovou jednotku Ⓐ a demontujte hornú časť.
7. Potom demontujte hornú časť.
8. Opatrne vyberte nôž.
9. Potom vyberte spracovávané potraviny z nádoby na sekanie. Protišmyková podložka sa používa aj ako vzduchotesný kryt na nádobu na sekanie.

Čistenie

Motorovú jednotku Ⓐ a prevodovú jednotku šľahača Ⓕ čistite výlučne len vlhkou handrou.
Všetky ostatné časti môžete umývať v myčke riadu.

Keď spracovávate farebné potraviny (napr. mrkvu), časti mixéru z plastu sa nimi môžu zafarbiť. Tieto časti môžete vyčistiť s rastlinným olejom, predtým, ako ich vložíte do myčky riadu.

Príslušenstvo

(Toto príslušenstvo v servisnom centre firmy Braun, avšak nie je vo všetkých krajinách).
CA-300: Výkonný rezací strojček, ideálny na mäso, syr, bylinky, orechy a pod.

Recept
Majonéza (použite ponorný mixér)
200-250 ml oleja
1 vajce (žítok a bielok)
1 polievková lyžica citrónovej šťavy alebo octu, soľ a korenie pre chuť

Vložte všetky ingrediencie vo vyššie uvedenom poradí do mixovacej nádobky. Vložte mixér kolmo do nádobky, zapnite ho stlačením spínača Ⓒ a nechajte ho v tejto polohe, kým olej nezhustne. Potom pokračujte v mixovaní pohybovaním mixéru hora a dole, kým sa majonéza nevyšľahá do požadovanej polohy.

Vanilka – med – sušené slivky
(ako plnka do palaciniek alebo nátierka)
(použite nádobu a nadstavec na sekanie Ⓗ, rýchlosť 2)

Do nádoby na sekanie vložte 40 g tekutého medu a 40 g sušených sliviek a motor na 10 sekúnd zapnite. Potom pridajte 20 ml vody (ochutenej vanilkou) a motor opäť na 3 sekundy zapnite.

Malinová zmrzlina
Vložte 100 g zmrazených malín do mixovacej nádoby a mixujte cca 5 sekúnd pri rýchlosti 2.

Následne pridajte 10 g práškového cukru, 80 g smotany a mixujte pri rýchlosti 2 v prerušovanom režime (10-20 krátkych zopnutí), pokiaľ nie je zmes krémová a dôkladne spojená.

Deklarovaná hodnota emisie hluku tohto spotřebiča je 71 dB(A), čo predstavuje hladinu A akustického výkonu vzhľadom na referenčný akustický výkon 1 pW.

Zmeny sú vyhradené bez predchádzajúceho upozornenia.

Po skončení životnosti neodhadzujte zariadenie do bežného domového odpadu. Zariadenie odovzdajte do servisného strediska Braun alebo na príslušnom zbernom mieste zriadenom podľa miestnych predpisov a noriem.

Magyar

Termékeink minősége, működése és formája a legmagasabb igényeket is maradéktalanul kielégítik.
Reméljük, örömét leli új Braun gőzölős vasalójában.

Fontos

- A vasaló használata előtt olvassa végig a használati utasítást, és azt a vasaló teljes élettartama alatt őrizze meg.
-  A kés nagyon éles, ne fogja meg! A sérülések elkerülése érdekében kérjük, hogy ezeket az éles szerszámokat rendkívüli óvatossággal kezelje!
- Mindig húzza ki a vezetékből a készüléket, ha érintetlenül hagyja, össze – ill. szétszerelés előtt, tisztításkor, tároláskor.
- A készüléket mozgássérültek, szellemi vagy értelmi fogyatékosságban szenvedő gyermekek vagy személyek, – kizárólag a biztonságukért felelős felügyelet mellett használják! Javasoljuk, hogy a terméket gyermekektől elzárva tartsa!
- A motor egységet Ⓐ és a habverő meghajtóegységét Ⓕ ne tegye folyóvíz alá, és ne merítse vízbe azokat.
- A Braun elektromos készülékei megfelelnek a biztonsági előírásoknak. Javítást, vagy a csatlakozókábel cseréjét csak arra felhatalmazott szerviz központjainkban végeztessen. Hibás, nem megfelelő javítás veszélyezteti az Ön biztonságát.
- Hálózati csatlakoztatás előtt ellenőrizze, hogy a készüléken feltüntetett feszültség megegyezik-e a hálózat feszültségével.
- A készülék háztartási mennyiségek feldolgozására szolgál.
- Sem a keverőpohár Ⓔ, sem az aprítóegység edénye (c) nem használható mikrohullámú készülékben.

Leírás

Ⓐ Motoregység
Ⓑ Be/ki kapcsoló (1. sebesség)
Ⓒ Be/ki kapcsoló (2. sebesség)
Ⓓ Botmixer
Ⓔ Mérőedény
Ⓕ Habverő meghajtóegység
Ⓖ Habverő
Ⓗ Aprító («HC»)

Hogyan használjuk a botmixert

A botmixer kiválóan alkalmas mártások, szószok, levesek, majonéz és bébi ételek elkészítésére, valamint italok keverésére és tejshakek elkészítésére.

1. Egy kattanással helyezze a motoregységre Ⓐ a botmixert Ⓓ.
2. A mixert helyezze mélyen a keverőpohárba, majd kapcsolja be (Ⓑ vagy Ⓒ).
3. Használat után, elforgatással vegye le a botmixert.

A botmixert használhatja a mérőpohárban Ⓔ, vagy bármilyen más edényben. Ha főzés közben használja a készüléket egy főzőedényben, először húzza le a tűzről az edényt, hogy a mixer ne melegedjen túl.

Hogyan használjuk a habverőt

A habverőt csak tejszínhab és tojásfehérje felverésére, valamint piskótakészítésre és porból keverhető desszertek készítésére használja.

1. Helyezze a habverőt Ⓖ a meghajtóegységre Ⓕ, majd egy kattanással csatlakoztassa a motoregységet Ⓐ.
2. Helyezze a habverőt mélyen egy tálba, és csak ez után kapcsolja be, Ⓑ (1. sebesség).
3. Használat után, először elforgatva vegye le a meghajtóegységet, majd húzza ki a habverőt a meghajtóegységből.

A tökéletes minőség érdekében:

- Ne a mérőedényt Ⓔ használja, hanem egy szélesebb edényt.
- Csak a Ⓑ kapcsolót (1. sebesség) használja habveréshez.
- Kissé megdöntve, az óramutató járásával azonos irányba mozgassa a készüléket.
- Maximum 400 ml hideg tejszínt verjen fel egyszerre (min. 30 % zsírtartalom, 4–8 °C).
- Egyszerre maximum 4 tojásfehérjét verjen fel.

Hogyan használjuk az aprítót

(a) Felső elem
(b) Kés
(c) Aprító edény
(d) Csúszásgátló talp/fedő

Az aprító hús, sajt, vöröshagyma, fűszernövények, fokhagyma, chili (vízzel) répa, dió, mogyoró, mandula, aszalt szilva stb. aprítására alkalmas.
Kemény alapanyagok aprításánál (pl. kemény sajt) használja a Ⓒ be-/kikapcsoló gombot (2. sebességi).

Megjegyzés: Különösen kemény anyagok, pl. jég, szerecsendió, kávé, gabona aprítására ne használja a készüléket.

Aprítás előtt ...
– Darabolja fel a húst, sajtot, vöröshagymát, fokhagymát, répát, chilit (lásd a feldolgozási tanácsokat a 5. oldalon).
– A fűszernövények szárát távolítsa el, a magvakat törje fel.
– Távolítsa el a csontokat, ínszalagokat és porcokat a húsból.

1. Figyelem: Óvatosan távolítsa el a műanyag védőréteget a késekről (b). A kés nagyon éles! Mindig a felső, műanyag résznél fogja. Helyezze a kést az aprító edény tengelyére (c). Nyomja le, és forgassa el 90°-kal.
   Mindig helyezze az aprító edényt a csúszásgátló talpra (d).
2. Helyezze az ételt az edénybe.
3. Tegye a felső elemet (a) az aprító edényre.
4. Csatlakoztassa a motoregységet Ⓐ a felső elemre, kattanással rögzítse.
5. Nyomja meg a Ⓑ vagy Ⓒ gombot az indításhoz.
   Az egyik kezével tartsa a motoregységet, a másikkal az aprító edényt. Ne használja az aprítót 2 percnél hosszabb ideig.
6. Használat után elforgatással vegye le a motoregységet Ⓐ a felső elemről.
7. Majd vegye le a felső elemet.
8. Óvatosan vegye ki a kést.
9. Vegye ki a felaprított ételt az edényből. A csúszásgátló talp egyben tetőként is szolgál.

Tisztítás

A motoregységet Ⓐ és a habverő meghajtóegységét Ⓕ csak puha anyaggal tisztítsa.
Minden más tartozékot tisztíthat mosogató-gépben.

Erősen színező alapanyagok feldolgozásakor (pl. sárgarépa), a készülék műanyag részei elszíneződhetnek. Töröljük át ezeket a részeket növényi olajjal, mielőtt a mosogatógépbe helyeznénk azokat.

Kiegészítők

(az Braun szerviz központokban kaphatók, de nem minden országban)
CA-300: Nagy fordulatszámú aprító, fűszernövények, vöröshagyma, fokhagyma, chili, mogyorók stb. feldolgozásához.

Recept ötletek

Majonéz (használja a botmixert)
200-250 ml olaj,
1 tojás (sárgája és fehérje),
1 evőkanál citromlé vagy ecet,
ízlés szerint só és bors

Tegyünk minden hozzávalót a keverőpohárba. Helyezzük a botmixert a keverőpohár aljára. A Ⓒ kapcsoló megnyomása után tartsuk a készüléket ebben a helyzetben, amíg az olaj el nem keveredik. Ezután, anélkül, hogy kikapcsolnánk a készüléket, mozgassuk fel, le, míg a majonéz eléri a kívánt állagot.

Mézes-vaníliás aszalt szilva
(palacsinta tölteléknek vagy lekvárnak)
(használja az aprító-kiegészítőt Ⓗ, 2. sebességi fokozaton)

Helyezzen 40 g krémes állagú mézet, és 40 g aszalt szilvát az aprítóedénybe, majd működtesse a készüléket 10 másodpercen keresztül! Ezt követően adjon hozzá 20 ml (vaníliával ízesített) vizet, majd további 3 másodperc aprítást követően fejezze be a műveletet!

Fagylalt készítés
Tegyen 100 g fagyasztott málnát az aprítóegységbe, majd 2-es fokozaton keverje 5 másodpercig.

Ezután adjon hozzá 10 g porcukrot, 80 g hideg tejszínt és a 2-es fokozatot szakaszosan használva (10–20 gombnyomással) keverje jól össze.

A változtatás jogát fenntartjuk.

A környezetszennyezés elkerülése érdekében arra kérjük, hogy a készülék hasznos élettartalma végén ne dobja azt a háztartási szemétbe.
A működésképtelen készüléket leadhatja a Braun szervizközpontban, vagy az országa szabályainak megfelelő módon dobja a hulladékgyűjtőbe.

Hrvatski

Naši proizvodi su dizajnirani tako da zadovoljavaju najviše standarde kvalitete, funkcionalnosti i dizajna. Nadamo se da ćete potpuno uživati u korištenju svojeg novog uređaja Braun.

Pozor!

- Molimo vas da prije uporabe uređaja pažljivo i u cijelosti pročitajte upute.
- Noževi su vrlo oštri! Rukujte s njima što pažljivije kako biste izbjegli mogućnost ozljeđivanja.
- Uređaj uvijek isključite iz izvora električne energije kad vam nije na oku, prije sastavljanja, rastavljanja, čišćenja ili spremanja.
- Ovaj uređaj nije namijenjen za upotrebu djeci ili osobama sa smanjenim fizičkom i mentalnim sposobnostima, osim ako nisu pod nadzorom osobe koja je zadužena za njihovu sigurnost. Općenito preporučujemo da ovaj uređaj držite van dosega djece.
- Ne stavljajte motorni dio Ⓐ niti mjenjačku kutiju Ⓕ pod tekuću vodu niti ih ne uranjajte u vodu.
- Uređaji Braun zadovoljavaju primjenjive sigurnosne standarde. Popravak ili zamjenu kabela smije vršiti samo ovlašteno servisno osoblje. Neispravan, nekvalificirani popravak može uzrokovati značajne opasnosti za korisnika.
- Prije uključivanja u utičnicu, provjerite odgovara li vaš napon naponu ispisanom na dnu uređaja.
- Uređaj je konstruiran za preradu normalnih količina u kućanstvu.
- Ni mjerna posuda Ⓔ ni zdjela za usitnjavanje (c) ne mogu se koristiti u mikrovalnoj pećnici.

Opis

Ⓐ Motorni dio
Ⓑ Prekidač za uključivanje/isključivanje (1. brzina)
Ⓒ Prekidač za uključivanje/isključivanje (2. brzina)
Ⓓ Štapni nastavak s nožem
Ⓔ Mjerna posuda
Ⓕ Pogonski nastavak za metlicu
Ⓖ Metlica
Ⓗ Nastavak za usitnjavanje («HC»)

Rad štapnim mikserom

Štapni mikser je savršen za pripravu umaka, sokova, juha, majoneze i dječje hrane, kao i za miješanje pića i mliječnih napitaka.

1. Uložite motorni dio Ⓐ u štapni nastavak s nožem Ⓓ i okrenite dok ne uskoči na svoje mjesto.
2. Kako ne bi došlo do prskanja, prvo stavite mikser u posudu, a zatim pritisnite prekidač (Ⓑ ili Ⓒ).
3. Nakon uporabe, odvojite štapni nastavak od motornog dijela, okretanjem u suprotnom pravcu nego kod spajanja.

Štapni mikser možete koristiti u mjernoj posudi, ali i u bilo kakvoj drugoj posudi. Kod miješanja izravno u posudi tijekom kuhanja, najprije maknite posudu sa štednjaka kako bi zaštitili štapni mikser od pregrijavanja.

Rad metlicom za mlaćenje

Ovaj nastavak koristite samo za izradu tučenog vrhnja, snijega od bjelanjka i smjese za biskvit, te gotovih smjesa za deserte.

1. Uložite metlicu Ⓖ u njen pogonski nastavak Ⓕ, a potom u mjenjačku kutiju uložite motorni dio (A) dok ne uskoči na svoje mjesto.
2. Stavite nastavak duboko u posudu i tek tada pritisnite prekidač za uključivanje/isključivanje Ⓑ (1. brzina).
3. Nakon uporabe prvo okrenite pogonski nastavak kako biste ga odvojili od motornog dijela. Zatim izvucite metlicu.

Za najbolje rezultate

- Ne koristite mjernu posudu Ⓔ nego širu posudu.
- Pri radu s metlicom za mlaćenje koristite samo prekidač za uključivanje/isključivanje Ⓑ (1. brzina)
- Pomičite metlicu u smjeru kazaljke na satu, držeći je lagano nakošeno.
- Miješajte najviše do 400 ml hladnog vrhnja (min. 30 % sadržaja masti, 4–8 °C)
- Miješajte do 4 bjelanjka najviše.

Rad nastavkom za usitnjavanje

(a) Gornji dio zdjele
(b) Noževi
(c) Zdjela za usitnjavanje
(d) Protuklizna podloga (koristi se i kao poklopac)

Nastavak za usitnjavanje savršeno je prikladan za usitnjavanje mesa, sira, luka, aromatičnog bilja, češnjaka, mrkve, oraha, lješnjaka, badema, itd.
Za usitnjavanje tvrđe hrane (npr. tvrdog sira) koristite prekidač za uključivanje/isključivanje Ⓒ (2. brzina).

Napomena: Ne usitnjavajte vrlo tvrdu hranu, poput kockica leda, muškatnih oraščića, zrna kave ili žitarica.

Prije usitnjavanja ...

– narežite meso, luk, češnjak, mrkvu (pogledajte upute za pripremu hrane na stranici 5)

– uklonite peteljke aromatičnog biljka, ljuske s oraha i sl.
– s mesa uklonite kosti, žile i hrskavicu.

Sjeckanje

1. Pažnja: Pažljivo odstranite plastičnu zaštitu s noževa (b). Noževi su vrlo oštri! Uvijek ih držite za gornji, plastični dio. Postavite nož na središnju osovinu zdjele za usitnjavanje (c) i okrenite ga dok ne sjedne na mjesto. Uvijek držite zdjelu na protukliznoj podlozi (d).
2. Stavite namirnice u zdjelu.
3. Postavite gornji dio zdjele (a) na zdjelu za usitnjavanje.
4. Umetnite motorni dio Ⓐ u gornji dio zdjele tako da sjedne na svoje mjesto.
5. Pritisnite prekidač za uključivanje/isključivanje Ⓑ ili Ⓒ. Tijekom upotrebe jednom rukom držite motorni dio, a drugom rukom zdjelu za usitnjavanje. Nastavak za usitnjavanje ne koristite duže od 2 minute.
6. Nakon upotrebe, okrenite motorni dio Ⓐ i odvojite ga od gornjeg dijela zdjele.
7. Zatim odvojite i gornji dio zdjele.
8. Pažljivo izvadite noževe.
9. Izvadite usitnjenu hranu iz zdjele za usitnjavanje. Protuklizna podloga služi i kao poklopac zdjele za usitnjavanje.

Čišćenje

Motorni dio Ⓐ i pogonski nastavak za metlicu Ⓕ čistite samo vlažnom krpom.
Svi ostali dijelovi mogu se prati u perilici suđa.

Kad pripremate neke namirnice s jakom bojom (kao što je npr. mrkva) plastični dijelovi uređaja mogu se obojati. Takve dijelove prije stavljanja u perilicu premažite biljnim uljem.

Dodaci

(dostupni u servisnim centrima Braun, ali ne u svim zemljama)
CA-300: snažan nastavak za usitnjavanje, savršen za meso, sir, aromatično bilje, koštuničavo voće, itd.

Primjeri recepata

Majoneza (koristite štapni mikser)
200–250 ml ulja
1 jaje (žumanjak i bjelanjak)
1 žlica limunovog soka ili octa
soli i papra prema ukusu

Stavite sve sastojke u mjernu posudu prema gore spomenutom redu. Stavite mikser na dno mjerne posude. Pritisnite prekidač za uključivanje/isključivanje Ⓒ i držite mikser u tom položaju dok ulje ne emulgira. Potom ga lagano pomičite gore - dolje, bez isključivanja, dok majoneza nije dobro promiješana.

Vanilija-med-šljive
(kao namaz ili punjenje za palačinke)
(koristite nastavak za usitnjavanje, pri 2. brzini)
U zdjelu stavite 40 g meda i 40 g sušenih šljiva te usitnjavajte 10 sekundi, zatim dodajte 20 ml vode (s okusom vanilije) te nastavite usitnjavati još 3 sekunde.

Sladoled od malina
U zdjelu za usitnjavanje stavite 100 g smrznutih malina i usitnjavajte ih koristeći 2. brzinu 2 do 5 sekundi. Zatim dodajte 10 g šećera u prahu i 80 g slatkog vrhnja i isprekidano ih miješajte u 2. brzini (10-20 puta) dok se kremasta smjesa dobro ne izmiješa.

Podložno promjenama bez prethodne obavijesti.

Na kraju radnog vijeka ovog uređaja, nemojte ga odlagati zajedno s kućnim otpadom. Odložiti ga možete u servisnim centrima Braun, kao i na mjestima predviđenima za prikupljanje takvog otpada u vašoj zemlji.

Slovenski

Naši izdelki so zasnovani tako, da ustrezajo najvišjim standardom kakovosti, funkcionalnosti in dizajna. Želimo si, da bi svoj novi Braunov aparat z veseljem uporabljali.

Opozorilo

- Pred prvo uporabo natančno in v celoti preberite navodila.
-  Rezila so zelo ostra! Prosimo, da v izogib poškodbam ravnate z rezili zelo previdno.
- Napravo morate vedno izključiti iz električnega omrežja, preden jo pustite brez nadzora oziroma preden jo sestavite, razstavite, očistite ali pospravite.
- Otroci in ljudje z zmanjšano fizično ali duševno sposobnostjo lahko uporabljajo aparat le pod nadzorstvom osebe, ki je odgovorna za njihovo varnost. Priporočamo vam, da napravo hranite izven dosega otrok.
- Enote z motorjem Ⓐ in pogonskega nastavka metlice Ⓕ ne smete čistiti pod tekočo vodo ali ju potopiti v vodo.
- Braunove električne naprave so skladne z veljavnimi varnostnimi predpisi. Popravila ali zamenjavo priključne vrvice lahko opravi samo pooblaščeni serviser.
- Nepravilno ali nestrokovno popravilo lahko ogrozi varnost uporabnika.
- Preden napravo priključite v omrežno vtičnico, preverite, če napetost omrežja ustreza tisti, ki je navedena na spodnji strani naprave.
- Naprava je namenjena obdelavi običajnih količin hrane v gospodinjstvu.
- Mešalna posoda Ⓔ in posoda sekljalnika (c) nista primerni za uporabo v mikrovalovni pečici.

Opis

Ⓐ Enota z motorjem
Ⓑ Tipka za vklop/izklop (hitrost 1)
Ⓒ Tipka za vklop/izklop (hitrost 2)
Ⓓ Nastavek za mešanje
Ⓔ Mešalna posoda z merico
Ⓕ Pogonski nastavek metlice
Ⓖ Metlica za stepanje
Ⓗ Sekljalnik («HC»)

Uporaba paličnega mešalnika

Palični mešalnik je namenjen pripravi omak, juh, majoneze in hrane za dojenčke ter raznih mešanic pijač in mlečnih napitkov.

1. Enoto z motorjem Ⓐ vstavite v nastavek za mešanje Ⓓ, tako da se zaskoči.
2. Palični mešalnik potisnite globoko v posodo in pritisnite tipko za vklop/izklop (Ⓑ ali Ⓒ).
3. Po uporabi nastavek za mešanje zavrtite in snemite z enote z motorjem.

Palični mešalnik lahko uporabljate v mešalni posodi z merico Ⓔ ali v katerikoli drugi posodi.
Če ga želite uporabiti med kuhanjem, posodo najprej odstavite s štedilnika, da se mešalnik ne bi preveč segrel.

Uporaba metlice za stepanje

Metlico lahko uporabljate le za stepanje smetane in beljakov, za mešanje biskvitnega testa in že pripravljenih mešanic za sladice.

1. V pogonski nastavek metlice Ⓕ najprej vstavite metlico Ⓖ, nato pa še enoto z motorjem Ⓐ, tako da se zaskočita na svoje mesto.
2. Metlico za stepanje potisnite globoko v posodo in nato pritisnite tipko Ⓑ (hitrost 1).
3. Po uporabi pogonski nastavek metlice zavrtite in ga ločite od enote z motorjem. Nato s pogonskega nastavka odstranite še metlico.

Nasveti za kar najboljše rezultate

- Namesto mešalne posode Ⓔ uporabite širšo skledo.
- Metlico za stepanje uporabljajte le pri manjši hitrosti 1 (tipka Ⓑ).
- Metlico držite v rahlo nagnjenem položaju in jo pomikajte v smeri urnega kazalca.
- Hkrati stepajte le do 400 ml ohlajene smetane (s temperaturo 4-8 °C in z najmanj 30 % maščobe).
- Hkrati stepajte največ 4 beljake.

Uporaba sekljalnika

(a) Zgornji del
(b) Rezilo
(c) Posoda sekljalnika
(d) Nedrseč podstavek/pokrov

Sekljalnik je nadvse primeren za sekljanje mesa, sira, čebule, zelišč, česna, čilijev (z vodo), korenja, orehov, lešnikov, mandljev, suhih sliv itn.
Pri obdelavi trdih živil (npr. trdega sira) uporabljajte tipko za vklop/izklop Ⓒ (hitrost 2).

OPOZORILO Sekljalnik ni primeren za obdelavo izjemno trdih živil, na primer ledenih kock, muškatnega oreščka ter kavnih ali žitnih zrn.

Pred uporabo sekljalnika ...
– meso, sir, čebulo, česen in korenje najprej narežite (glejte tabelo – vodič za obdelavo hrane na strani 5),
– odstranite stebla zelenjave in lupine oreščkov,
– z mesa odstranite kosti, kite in hrustanec.

Sekljanje

1. Opozorilo! Z rezila previdno odstranite plastično zaščito (b). Rezilo je zelo ostro! Vedno ga primite za zgornji plastični del. Rezilo namestite na sredinski zatič posode sekljalnika (c).Rezilo potisnite navzdol in ga zavrtite za 90°, tako da se zaskoči. Posodo sekljalnika vedno postavite na nedrseči podstavek (d).
2. V posodo sekljalnika vstavite živilo oziroma živila.
3. Zgornji del (a) namestite na posodo sekljalnika.
4. V zgornji del sekljalnika (a) vstavite enoto z motorjem Ⓐ, tako da se zaskoči.
5. Sekljalnik vključite s pritiskom na tipko Ⓑ ali Ⓒ. Med uporabo z eno roko držite enoto z motorjem, z drugo pa pridržite posodo sekljalnika. Sekljalnika ne smete neprekinjeno uporabljati več kot 2 minuti.
6. Po uporabi odstranite enoto z motorjem iz zgornjega dela sekljalnika, tako da jo zavrtite.
7. Nato snemite zgornji del sekljalnika.
8. Previdno odstranite tudi rezilo.
9. Iz posode vzemite sesekljano hrano. Nedrseč podstavek služi tudi kot neprodušen pokrov za posodo sekljalnika.

Čiščenje

Enoto z motorjem (A) in pogonski nastavek metlice Ⓕ lahko čistite samo z vlažno krpo.
Vse ostale dele lahko pomivate v pomivalnem stroju.

Če obdelujete živila intenzivnih barv (npr. korenje), lahko ta povzročijo obarvanje plastičnih delov naprave. V tem primeru plastične dele pred pomivanjem v pomivalnem stroju obrišite s krpo, na katero ste nanesli rastlinsko olje.

Dodatni nastavki

(na voljo v Braunovih servisnih centrih, odvisno od države)
CA-300: Zmogljiv sekljalnik, primeren za meso, sir, zelišča, orehe in podobno.

Recepti

Majoneza (uporabite palični mešalnik)
200–250 ml olja
1 jajce (rumenjak in beljak)
1 jedilna žlica limoninega soka ali kisa
sol in poper po okusu

Vse sestavine dajte v mešalno posodo v zgoraj navedenem vrstnem redu. Palični mešalnik potisnite na dno mešalne posode. Pritisnite tipko za turbo funkcijo Ⓒ, palični mešalnik pa zadržite v tem položaju, dokler olje ne emulgira. Potem paličnega mešalnika ne izključite, temveč ga počasi pomikajte navzgor in navzdol, da se sestavine dobro premešajo.

Vanilija – med – suhe slive
(kot nadev za palačinke ali namaz)
(uporabite nastavek za sekljanje (H), hitrost 2)
V posodo sekljalnika vstavite 40g kremnega medu in 40g suhih sliv ter sekljajte 10 sekund. Nato dodajte 20 ml vode z okusom vanilije ter sekljajte še 3 sekunde.

Malinov sladoled
100 g zamrznjenih malin stresite v posodo sekljalnika in jih 5 sekund mešajte pri večji hitrosti (nastavitev 2). Nato dodajte 10 g sladkorja v prahu in 80 g smetane ter mešajte pri nastavitvi 2 s pulznim načinom (10–20 pulznih vklopov), dokler ni kremasta mešanica povsem homogena.

Pridržujemo si pravico do sprememb brez predhodnega opozorila.

Prosimo, da odslužene naprave ne odvržete med gospodinjske odpadke. Odnesete jo lahko na ustrezno zbirno mesto, določeno v skladu z veljavnimi predpisi v Republiki Sloveniji.

Türkçe

Ürünlerimiz kalite, kullanım ve tasarımda en yüksek standartlara ulaşılabilmek üzere tasarlanmıştır. Yeni Braun ürününüzden memnun kalacağınızı umarız.

Dikkat

- Cihazı kullanmaya başlamadan önce lütfen bu kullanım kılavuzunu dikkatlice ve eksiksiz okuyunuz.
-  El blenderinizin bıçağı çok keskindir! Yaralanmalara karşı, lütfen bıçakları çok dikkatli bir şekilde tutun.
- Cihazı kullanmanız sona erdiğinde, parçalarını çıkarıp takarken, temizlerken ve muhafaza ederken daima fişten çekiniz.
- Bu aygıt sorumlu bir kişinin gözetiminde olmaksızın çocukların ve fiziksel yada ruhsal engelli kişilerin kullanmasına uygun değildir. Aygıtınızı çocukların ulaşabileceği yerlerden uzak tutmanızı öneririz.
- Motor kısmını Ⓐ ve çırpıcı dişli kutusunu Ⓕ akan suyun altında tutmayınız ve suyun içinde bırakmayınız.
- Braun elektrikli ev aletleri en uygun güvenlik standartlarına göre imal edilmiştir. Ana kablonun tamiratı ve değişimi mutlaka yetkili teknik servis personeli tarafından yapılmalıdır. Yanlış ve kalitesiz onarımlar, kazalara veya kullanıcının yaralanmasına sebep olabilir.
- Cihazı prize takmadan önce, şebeke cereyan geriliminin, cihazın üzerinde yazılı olan voltaj ile uygunluğunu kontrol ediniz.
- Cihaz normal ev kullanım miktarlarına uygun olarak imal edilmiştir.
- İşlem kabı Ⓔ ve doğrayıcı kasesi (c) mikro dalga fırında kullanım için uygun değildir.

Tanımlama

Ⓐ Motor bölümü
Ⓑ Açma/Kapama düğmesi (hız 1)
Ⓒ Açma/Kapama düğmesi (hız 2)
Ⓓ Blender şaftı
Ⓔ Ölçüm kabı
Ⓕ Çırpıcı dişli kutusu
Ⓖ Çırpıcı
Ⓗ Doğrayıcı («HC»)

El blenderinizi nasıl çalıştıracaksınız

El blenderiniz sos, çorba, mayonez ve bebek maması gibi yiyeceklerin hazırlanması ve içki, milkshake gibi içeceklerin karıştırılması için son derece uygundur.

1. Motor bölümünü Ⓐ, blender şaftına Ⓓ kilitlenene kadar oturtunuz.
2. El blenderinizi, işlem yapacağınız kabın dibine gelecek şekilde yerleştiriniz, daha sonra açma/kapama anahtarına (Ⓑ veya Ⓒ) basarak çalıştırınız.
3. Kullandıktan sonra, blender şaftını motor bölümünden döndürerek çıkarınız.

El blenderinizi ölçüm kabında Ⓔ veya başka herhangi bir kabın içinde de çalıştırabilirsiniz. Pişirme esnasında karıştırma yapmak isterseniz el blenderinizin ısıdan etkilenmemesi için öncelikle kabınızı ocaktan indiriniz.

Çırpıcınızı nasıl çalıştıracaksınız

Çırpıcınızı sadece krema, yumurta çırpmak, kek hamuru ve hazır tatlıları karıştırmak için kullanınız.

1. Çırpıcıyı Ⓖ çırpıcı dişli kutusunun Ⓕ içine yerleştiriniz. Sonra motor kısmını Ⓐ dişli kutusunun içine kilitlenene kadar oturtunuz.
2. Çırpıcıyı dibine gelecek şekilde kabın içine yerleştiriniz ve ancak bundan sonra Ⓑ düğmesine basarak (hız 1) çalıştırınız.
3. Kullandıktan sonra, ilk önce çırpıcı dişli kutusunu döndürerek motor bölümünden çıkarınız. Daha sonra çırpıcıyı çekerek dişli kutusundan ayırınız.

En iyi sonuca ulaşmak için

- Ölçüm kabı yerine Ⓔ daha geniş bir işlem kabı kullanınız.
- Çırpıcıyı çalıştırmak için yalnız Ⓑ düğmesini (hız 1) kullanınız.
- Çırpıcıyı hafif eğik şekilde saat yönünde hareket ettiriniz.
- En fazla 400ml.ye kadar soğutulmuş krema çırpınız. (minimum 30% yağ içeren, 4–8 °C).
- En fazla 4 yumurta beyazı çırpınız.

Doğrayıcı ataçmanını nasıl çalıştıracakınız

(a) Üst bölüm
(b) Bıçak
(c) Doğrayıcı kasesi
(d) Kaymayı önleyen taban/kapak

Doğrayıcı et, peynir, soğan, yeşillik, sarımsak, kırmızı biber (su ile), havuç, ceviz, fındık, badem, kuru erik vs. doğramak için çok uygundur.
Sert yiyecekleri (sert peynir gibi) doğramak için, açma/kapama düğmesini Ⓒ kullanınız (hız 1).

Not: Buz, hindistan cevizi-kahve çekirdeği veya tahıl gibi aşırı sert maddeleri parçalamak için kullanmayınız.

Doğramadan önce ...
– et, peynir, soğan, sarımsak ve havuçları parçalara ayırınız (kullanma kılavuzundaki 5 sayfasına bakınız)
– yeşilliklerin saplarını ve kuruyemişlerin kabuklarını ayırınız
– kemikleri, kıkırdakları ve sinirleri etten ayırınız.

Doğrama işlemi

1. Uyarı: Plastik kılıfı (b) bıçaktan dikkatlice çıkarınız. Doğrayıcınızın bıçağı çok keskindir! Bıçağı daima üst plastik bölümünden tutunuz. Bıçağı doğrayıcı kabının ortasındaki mile yerleştiriniz (c).
   Kilitlemek için bıçağı aşağıya doğru bastırıp 90° döndürünüz.
   Doğrama kabını herzaman kaymayan taban (d) üzerine koyunuz.
2. Yiyecekleri doğrama kasesine yerleştiriniz.
3. Üst bölümü (a) doğrama kasesinin üzerine koyunuz.
4. Motor bölümünü Ⓐ üst bölümün içine kilitleninceye kadar yerleştiriniz.
5. Doğrayıcıyı çalıştırmak için Ⓑ veya Ⓒ düğmelerine basınız. İşlem sırasında bir elinizle motor bölümünü diğer elinizle de doğrayıcı kasesini tutunuz. Doğrayıcıyı 2 dakikadan fazla kullanmayınız.
6. Kullandıktan sonra motor bölümünü Ⓐ döndürerek üst bölümden ayırınız.
7. Daha sonra üst bölümü çıkarınız.
8. Bıçağı dikkatli bir şekilde çıkarınız.
9. İşlemi tamamlanmış yiyecekleri doğrama kasesinden çıkarınız. Kaymayan taban aynı zamanda doğrayıcı kasesi için hava geçirmez kapak olarak da kullanılabilir.

Temizleme

Motor bölümünü Ⓐ ve dişli kutusunu Ⓕ sadece nemli bez ile temizleyiniz.
Diğer tüm parçalar bulaşık makinesinde yıkanabilir.

El blenderinizde renk veren yiyecekleri işlemden geçirdiğinizde (ör: havuç), cihazınızın plastik kısımları lekelenebilir. Bu kısımları bulaşık makinesine yerleştirmeden önce sıvı yağ ile siliniz.

Aksesuarlar

(Braun Yetkili Servis Merkezlerinden temin edilebilir. Yine de her ülkede bulunmayabilir.)
CA-300: Güçlü doğrayıcı ataçman; et, peynir, yeşillik, fındık, vs. kıymak için idealdir.

Yemek tarifi örnekleri:
Mayonez (Blender şaftınızı kullanınız)
200-250 ml yağ,
1 yumurta (sarısı ve beyazı)
1 çorba kaşığı limon suyu veya sirke, tadına göre tuz ve karabiber

Yukarıda miktarları verilen tüm malzemeleri işlem kabına saat yönünde koyunuz. El blenderinizi işlem kabının tabanına yaklaştırın. Düğmeye Ⓒ basarak yağ tam olarak karışana kadar el blenderinizi bu pozisyonda tutunuz. Daha sonra cihazı kapatmadan, yavaşça aşağı-yukarı hareket ettirerek mayonezin iyi karışmasını sağlayınız.

Vanilya-Bal-Siyah Erik
(krep olarak)
(küçük doğrayıcı kabınıkullanın Ⓗ, hız ayarı 2)

40 g sıvı balı ve 40 g siyah erigi doğrayıcı kaba yerleştirip 10 saniye karıştırın, sonra 20 ml vanilya ile tadlandırılmış su ekleyip 3 saniye daha karıştırın.

Ahudududu dondurma
100 gr. Donmuş ahududuyu dilimleme kabına koyun ve 2 hızında 5 saniye karıştırın.

Daha sonra 10 gr. Toz şeker ve 80 gr. Krema ekleyerek 2 hızında aralıklarla çalıştırarak (10–20 defa) karışımın kıvamı tutana kadar karıştırın.

Bildirim yapılmadan değiştirilebilir.

EEE STANDARTLARINA UYGUNDUR

Bakanlıkça tespit ve ilan edilen kullanım ömrü 7 yıldır.

Üretici firma ve CE işareti uygunluk değerlendirme kuruluşu:
Braun GmbH
Frankfurter Straße 145
61476 Kronberg / Germany
☎ (49) 6173 30 0
Fax (49) 6173 30 28 75

Procter & Gamble Satış ve Dağıtım Ltd. Şti.
İçerenköy Mah. Serin Sok. Kosifler İş Merkezi
No:3 A 34752 Ataşehir, İstanbul

P&G Tüketici Hizmetleri
0 800 261 63 65,
trconsumers@custhelp.com

Braun Servis İstasyonları listemizi internet sitemizde bulabilirsiniz. http://www.braun.com.tr

Română

Produsele noastre sunt proiectate pentru a atinge cel mai înalt nivel de calitate, funcţionalitate şi design. Sperăm că veţi fi multumiţi de noul aparat Braun.

Atenţie

- Citiţi cu atenţie şi în totalitate instrucţiunile înainte de folosire.
-  Lamele sunt foarte ascuţite! Pentru a evita eventualele accidente vă rugăm manipulaţi cuţitele cu multă grijă.
- Întotdeauna scoateţi aparatul din priză dacă acesta nu este supravegheat, înainte de asamblare, dezasamblare, spălare şi depozitare.
- Acest produs nu trebuie folosit de copii sau persoane cu capacităţi fizice sau mentale reduse, fără supravegherea unei persoane responsabile de siguranţa acestora! În general, vă recomandăm să nu lăsaţi aparatul la îndemââna copiilor.
- Nu spălaţi motorul Ⓐ şi nici suportul telului Ⓕ sub jet de apă şi nici nu-l imersaţi în apă.
- Aparatele electrice Braun îndeplinesc standardele de siguranţă. Reparaţiile sau înlocuirea cordonului de alimentare la aceste aparate trebuie efectuate numai de către personalul unor service-uri autorizate. Reparaţia necalificată poate cauza accidente sau daune utilizatorului.
- Înainte de conectarea la o priză, verificaţi dacă tensiunea prizei corespunde cu tensiunea indicată pe aparat.
- Aparatul a fost proiectat pentru a prelucra cantităţi normale în gospodărie.
- Nici paharul gradat Ⓔ, nici bolul pentru amestecare (c) nu sunt termorezistente.

Descriere

Ⓐ Blocul motor
Ⓑ Comutator on/off (viteza 1)
Ⓒ Comutator on/off (viteza 2)
Ⓓ Mâner- axul mixerului
Ⓔ Pahar gradat
Ⓕ Suport tel
Ⓖ Tel
Ⓗ Cuţit (HC)

Cum funcţionează mixerul

Mixerul e perfect potrivit pentru prepararea amestecurilor cu apă, sosurilor, maionezelor şi preparatelor pentru copii, precum şi pentru amestecarea băuturilor şi a milkshake-ului.

1. Introduceţi unitatea motorizată Ⓐ în axul mixerului Ⓓ până se blochează.
2. Introduceţi mixerul în vas apoi apăsaţi butonul pornit/oprit pentru viteză mică Ⓑ sau butonul pentru viteză mare Ⓒ.
3. După utilizare, pentru a demonta mixerul, apăsaţi şi trageţi în afară.

Puteţi folosi mixerul în vasul gradat Ⓔ şi de asemenea în orice alt vas. Dacă doriţi să folosiţi mixerul direct în cratiţa în care gătiţi îndepărtaţi mai întâi cratiţa de pe foc pentru a proteja mixerul de supraîncălzire.

Cum funţionează telul

Folosţi telul numai pentru creme bătute, albuş de ou bătut şi amestecuri de deserturi semi-preparate.

1. Introduceţi telul Ⓖ în mecanismul pentru tel Ⓕ, şi apoi introduceţi unitatea motorizată Ⓐ în mecanismul pentru tel până se blochează.
2. Plasaţi telul într-un vas şi, numai după aceea, apăsaţi comutatorul Ⓑ (viteza 1) pentru a procesa alimentele.
3. Pentru a-l demonta, răsuciţi şi scoateţi mecanismul pentru tel din blocul motor. Apoi scoateţi telul din mecanismul pentru tel.

Pentru rezultate optime:

- Folosiţi un vas cu deschidere largă în locul paharului gradat Ⓔ
- Atunci când folosiţi telul, selectaţi viteza 1 butonul Ⓑ
- Mişcati telul în sensul acelor de ceasornic şi ţineţi vasul uşor înclinat.
- Amestecaţi maxim 400 ml cremă rece (min. 30% grăsime, 4-8°C).
- Amestecaţi maxim 4 albuşuri de ou.

Cum funcţionează accesoriile pentru dispozitivul de tăiat

(a) Mecanism pentru tăiat
(b) Cuţit
(c) Vas pentru tăiat
(d) Bază anti-alunecare/ capac

Dispozitivul pentru tăiat este perfect potrivit pentru a tăia în bucăţele carne, branză, ceapă, verdeţuri, usturoi, morcovi, nuci, alune, prune, migdale etc.
Pentru a tăia produsele tari (ex: brânza tare), utilizaţi butonul Ⓒ (viteza 2).

N.B:
Nu tăiaţi produse extrem de tari, cum ar fi cuburi de gheaţă, nucşoară, boabe de cafea sau de cereale.

Înainte de a tăia...
– tăiaţi în bucăţele mai mici carnea, brânza, ceapa, usturoiul, morcovii (a se consulta ghidul de la pag. 5)
– îndepărtaţi tulpinile verdeţurilor şi cojile de alune
– îndepărtaţi oasele, tendoanele şi cartilajele de la bucăţile de carne.

Procesul de tăiere:
1. Atenţie: Scoateţi cu atenţie învelişul din plastic al cuţitului (b). Cuţitul este foarte ascuţit! Apucaţi-l întotdeauna de partea superioară din plastic. Plasaţi cuţitul în axul din central vasului pentru tăiat (c). Ţineţi apăsat şi răsuciţi la 900 pentru a se bloca. Poziţionaţi întotdeauna vasul pe suportul anti-alunecare (d).
2. Puneţi produsele în vasul pentru tăiat.
3. Puneţi suportul pentru cuţit (a) în vas.
4. Introduceţi unitatea motorizată Ⓐ în mecanismul pentru tăiat (a) şi apăsaţi până se blochează.
5. Apăsaţi comutatorul Ⓑ sau Ⓒ pentru a porni tăietorul. În timpul procesării ţineţi unitatea motorizată cu o mână şi vasul pentru tăiat cu cealaltă mână. Nu folosiţi aparatul pentru mai mult de 2 minute.
6. După întrebuinţare, apasaţi butonul (A) pentru a demonta unitatea motorizată.
7. Scoateţi mecanismul pentru tăiat.
8. Scoateţi cu atenţie cuţitul.
9. Apoi scoateţi produsele tăiate dinvasul pentru tăiat. Suportul împotriva alunecării poate fi folosit de asemenea drept capac pentru ermetizare.

Curăţare

Curăţaţi unitatea motorizată Ⓐ şi mecanismul pentru tel Ⓕ numai cu o cârpă umedă.
Toate celelalte părţi pot fi curăţate în maşina de spalat vase.

După prelucrarea unor ingrediente care au pigmenţi (de ex. morcov) recipientele s-ar putea decolora, de ceea este recomandat să ştergeţi înainte părţile respective cu un ulei vegetal şi abia după aceea să fie introduse în maşina de spălat vase.

Accesorii

(disponibile la centrele Braun, dar nu în toate ţările)
Cuţit CA-300: ideal pentru procesarea cărnii, brânzei, verdeţurilor, nucilor etc.

Exemple de reţete
Maioneză (a se folosi tel-ul)
200–250 ml ulei,
1 ou - gălbenuş şi albuş,
1 lingură suc de lămâie sau oţet,
sare şi piper după gust

Puneţi toate ingredientele în vas în ordinea de mai sus. Introduceţi blender-ul în vas.
Ţineţi apăsat butonul Ⓒ până când uleiul se omogenizează. Apoi, fără să opriţi, efectuaţi mişcări repetate în sus şi în jos până când maioneza se omogenizează.

<u>Prune cu vanilie şi miere (se poate servi cu clătite sau simplu)</u>
(a se folosi dispozitivul Ⓗ, la viteza 2)

Introduceţi în vasul de tăiere 40 g frişcă şi 40 g prune şi amestecaţi timp de 10 secunde,apoi adăugaţi 20 ml apă (in care aţi adăugat esenţă de vanilie) şi amestecaţi încă 3 secunde.

<u>Îngheţată de zmeură(a se folosi cuţitul)</u>
Introduceţi 100 g zmeură îngheţată în vas şi amestecaţi timp de 5 secunde la viteza 2.

Apoi adăugaţi 10 g zahăr pudră şi 80 g frişcă şi amestecaţi la viteza 2 până la omogenizare.

Instrucţiunile pot fi modificate fără o notificare prealabilă.

În scopul protejării mediului înconjurător, vă rugăm să nu aruncaţi produsul, la sfârşitulduratei de folosinţă, împreună cu resturile menajere. Acesta poate fi depus la centrele specializate din ţara în care locuiţi.

Ελληνικά

Τα προϊόντα μας ξεχωρίζουν για την άφθαστη ποιότητα της κατασκευής τους, τη μοναδική λειτουργικότητα και το μοντέρνο σχεδιασμό τους. Είναι συνεπώς σίγουρο ότι θα απολαύσετε την χρήση του Minipimer.

Προσοχή

- Μελετήστε προσεκτικά όλες τις οδηγίες πριν χρησιμοποιήσετε την συσκευή.
-  Οι λεπίδες είναι πολύ κοφτερές! Για να αποφύγετε τραυματισμούς, παρακαλούμε να χειρίζεστε τις λεπίδες με μεγάλη προσοχή.
- Βγάζετε πάντα τη συσκευή από την πρίζα όταν δεν βρίσκεται σε λειτουργία, πριν τη συναρμολόγηση, την αποσυναρμολόγηση, τον καθαρισμό και την αποθήκευση.
- Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από παιδιά ή άτομα με μειωμένες σωματικές ή διανοητικές ικανότητες, εκτός και αν επιτηρούνται από άτομα υπεύθυνα για την ασφάλειά τους. Γενικά, συνιστούμε να κρατάτε την συσκευή μακριά από παιδιά.
- Το τμήμα του μοτέρ Ⓐ και ο μηχανισμός του αναδευτήρα Ⓕ δεν θα πρέπει να βραχούν ή να μπουν μέσα σε νερό.
- Όλες οι ηλεκτρικές συσκευές Braun πληρούν τις ισχύουσες προδιαγραφές ασφαλείας. Κάθε επισκευή ή αντικατάσταση του καλωδίου τροφοδοσίας θα πρέπει να διενεργείται μόνο από εξουσιοδοτημένους τεχνικούς. Λανθασμένη επισκευή, από αναρμόδια άτομα μπορεί να προκαλέσει μεγάλους κινδύνους για τον χρήστη.
- Πριν βάλετε τη συσκευή στην πρίζα, ελέγξτε αν η τάση του δικτύου ανταποκρίνεται στην τάση που αναγράφεται στη βάση της συσκευής.
- Η συσκευή έχει σχεδιαστεί για την επεξεργασία φυσιολογικής ποσότητας υλικών.
- Ούτε το δοχείο/μεζούρα Ⓔ, ούτε το μπολ κοπής (c) είναι κατάλληλα για φούρνους μικροκυμάτων.

Περιγραφή

Ⓐ Μοτέρ
Ⓑ Διακόπτης λειτουργίας (ταχύτητα 1)
Ⓒ Διακόπτης λειτουργίας (ταχύτητα 2)
Ⓓ Ράβδος ανάμειξης
Ⓔ Δοχείο/μεζούρα
Ⓕ Μηχανισμός αναδευτήρα
Ⓖ Αναδευτήρας
Ⓗ Κόφτης («HC»)

Λειτουργία του μίξερ χειρός

Το μίξερ χειρός είναι ιδανικό για την προετοιμασία σάλτσας, σούπας, μαγιονέζας και παιδικού φαγητού, καθώς και για την ανάμειξη ποτών και μιλκσέικ.

1. Βάλτε το μοτέρ Ⓐ στη ράβδο ανάμειξης Ⓓ και γυρίστε το μέχρι να ασφαλίσει.
2. Τοποθετείστε το μίξερ χειρός μέσα στο μπολ ανάμειξης και μόνο τότε πιέστε το διακόπτη λειτουργίας Ⓑ ή Ⓒ για να ξεκινήσει η λειτουργία.
3. Μετά τη χρήση, περιστρέψτε τη ράβδο ανάμειξης για να την βγάλετε από το μοτέρ.

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη ράβδο ανάμειξης στο δοχείο/μεζούρα Ⓔ ή σε οποιοδήποτε άλλο σκεύος. Εάν θέλετε να αναμείξετε υλικά κατευθείαν μέσα στο σκεύος που μαγειρεύετε, θα πρέπει να το απομακρύνετε πριν από την εστία για να προστατέψετε τη συσκευή από υπερθέρμανση.

Λειτουργία του αναδευτήρα

Χρησιμοποιείστε τον αναδευτήρα για να φτιάξετε κρέμες, να χτυπήσετε ασπράδια αυγών ή να αναμείξετε ζύμες για κέικ και έτοιμα μείγματα για επιδόρπια.

1. Βάλτε τον αναδευτήρα Ⓖ μέσα στον μηχανισμό του αναδευτήρα Ⓕ και στη συνέχεια βάλτε το μοτέρ Ⓐ μέσα στον μηχανισμό, περιστρέφοντάς το μέχρι να κλειδώσει.
2. Τοποθετείστε τον αναδευτήρα μέσα στο μπολ και μόνο τότε πιέστε τον διακόπτη Ⓑ (ταχύτητα 1) για να ξεκινήσει η λειτουργία.
3. Μετά τη χρήση, περιστρέψτε τον μηχανισμό για να τον βγάλετε από το μοτέρ. Στη συνέχεια βγάλτε τον αναδευτήρα.

Χρήσιμες συμβουλές για τα καλύτερα δυνατά αποτελέσματα

- Μην χρησιμοποιείτε το δοχείο/μεζούρα Ⓔ, αλλά ένα μεγαλύτερο μπολ.
- Χρησιμοποιείστε τον αναδευτήρα μόνο με το διακόπτη λειτουργίας Ⓑ (ταχύτητα 1).
- Βγάλτε τον αναδευτήρα γυρίζοντάς τον προς τα δεξιά και κρατώντας τον ελαφρά γυρτό.
- Χτυπήστε στο μπολ μόνο έως 400 ml παγωμένης κρέμας.
- Χτυπήστε μόνο έως 4 ασπράδια αυγών.

Χρήση του κόφτη

(a) Μηχανισμός κοπής
(b) Εξονας με λεπίδες
(c) Μπολ κοπής
(d) Αντιολισθητική βάση/καπάκι

Ο κόφτης είναι ιδανικός για να ψιλοκόβει κρέας, τυρί, κρεμμύδια, μυρωδικά, σκόρδο, τσίλι (με νερό), καρότα, ξηρούς καρπούς, αμύγδαλα, ξερά δαμάσκηνα κλπ.

Όταν χρησιμοποιείτε τον κόφτη για την επεξεργασία πολύ σκληρών τροφών (π.χ. σκληρό τυρί) χρησιμοποιείστε μόνο το διακόπτη λειτουργίας © (ταχύτητα 2).

Σημ. Ο κόφτης δεν είναι κατάλληλος για τον θρυμματισμό πάγου ή πολύ σκληρών τροφών, όπως περικάρπια ξηρών καρπών, κόκκους καφέ και δημητριακών.

Πριν από το κόψιμο ...

– κόψτε το κρέας, το τυρί, τα κρεμμύδια, το σκόρδο, τα καρότα σε μικρότερα κομμάτια (Βλ. πίνακα στη σελ. 5)
– αφαιρέστε τα κοτσάνια από τα μυρωδικά, και τα περικάρπια από τους ξηρούς καρπούς
– βγάλτε τα κόκαλα, τους τένοντες και τους χόνδρους από το κρέας.

Κοπή

1. Αφαιρέστε προσεκτικά το πλαστικό κάλυμμα από τις λεπίδες (b). Οι λεπίδες είναι πολύ κοφτερές! Θα πρέπει πάντα να την κρατάτε από το επάνω πλαστικό τμήμα. Τοποθετείστε τον άξονα με τις λεπίδες στον κεντρικό άξονα του μπολ κοπής (c) και πιέστε το προς τα κάτω μέχρι να ασφαλίσει. Το μπολ κοπής θα πρέπει πάντα να τοποθετείται πάνω στην αντιολισθητική βάση (d).
2. Βάλτε τα υλικά στο μπολ κοπής.
3. Τοποθετείστε τον μηχανισμό κοπής (a) πάνω στο μπολ.
4. Βάλτε το μοτέρ Ⓐ μέσα στο μηχανισμό κοπής (a), περιστρέφοντάς το μέχρι να κλειδώσει.
5. Πιέστε το διακόπτη Ⓑ ή © για να ξεκινήσει η λειτουργία. Κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας των υλικών θα πρέπει να κρατάτε το μοτέρ με το ένα χέρι και το μπολ κοπής με το άλλο. Μην χρησιμοποιείτε τον κόφτη για περισσότερο από 2 λεπτά.
6. Αφού τελειώσετε, περιστρέψτε ελαφρά το μοτέρ Ⓐ για να το βγάλετε από τον μηχανισμό κοπής.
7. Στη συνέχεια αφαιρέστε τον μηχανισμό κοπής.
8. Βγάλτε προσεκτικά τις λεπίδες.
9. Αδειάστε τα επεξεργασμένα υλικά από το μπολ κοπής. Η αντιολισθητική βάση μπορεί να χρησιμοποιηθεί και σαν καπάκι για το μπολ κοπής.

Καθαρισμός

Καθαρίστε το μοτέρ Ⓐ και τον μηχανισμό του αναδευτήρα Ⓕ με ένα νωπό πανί.

Κατά την επεξεργασία τροφών με χρωστικές ουσίες (π.χ. καρότα), τα πλαστικά τμήματα της συσκευής μπορεί να αποχρωματιστούν. Πριν τα βάλετε στο πλυντήριο πιάτων, περάστε τα με φυτικό λάδι.

Εξαρτήματα

(Διαθέσιμα στα εξουσιοδοτημένα συνεργεία της Braun, όχι όμως σε όλες τις χώρες)
CA-300: Ισχυρός κόφτης, ιδανικός για κρέας, τυρί, χόρτα, καρύδια, κλπ.

Συναγές

<u>Μαγιονέζα</u> (χρησιμοποιείστε τη ράβδο ανάμειξης)
200–250 ml ελαιόλαδο,
1 αυγό (κρόκο και ασπράδι),
1 κουταλιά της σούπας χυμό λεμονιού ή ξίδι,
αλάτι και πιπέρι

Βάλτε όλα τα υλικά στο δοχείο ανάμειξης, με την παραπάνω σειρά. Τοποθετείτε το μίξερ χειρός στον πάτο του δοχείου. Πιέζοντας το διακόπτη © συνεχίζετε να κρατάτε το μίξερ σε αυτή την θέση μέχρι να απορροφηθεί το λάδι. Στη συνέχεια, χωρίς να διακόψετε τη λειτουργία, το μετακινείτε αργά πάνω–κάτω μέχρι να αναμειχθούν καλά όλα τα υλικά.

<u>Βανίλια-Μέλι-Δαμάσκηνα</u>
(σαν γέμιση τηγανίτας ή γαρνιτούρα)
(χρησιμοποιήστε το εξάρτημα κοπής Ⓗ, ταχύτητα 2)

Αδειάστε μέσα το μπολ του κόφτη 40 γραμ. κρεμώδες μέλι και 40 γραμ. δαμάσκηνα και ψιλοκόψτε για 10 δευτερόλεπτα, στη συνέχεια προσθέστε 20 ml νερό (με γεύση βανίλια) και ξαναρχίστε να ψιλοκόβετε για 3 δευτερόλεπτα.

<u>Παγωτό βατόμουρο</u>
Βάλτε 100 γρ. παγωμένα βατόμουρα στο μπωλ και αναμείξτε στη ταχύτητα 2 για 5 δευτερόλεπτα.

Μετά προσθέστε 10γρ. ζάχαρη άχνη και 80 γρ κρέμα γάλακτος και αναμείξτε στη ταχύτητα 2 με στιγμιαία κίνηση (10–20 στροφές) μέχρι το μείγμα να γίνει ομοιόμορφο.

Το προϊόν υπόκειται σε αλλαγές χωρίς προειδοποίηση.

Το προϊόν αυτό έχει κατασκευαστεί σύμφωνα με τις Ευρωπαϊκές Οδηγίες EMC 2004/108/ΕΟΚ και Χαμηλών Ηλεκτρικών Τάσεων 2006/95/ΕΟΚ.

Παρακαλούμε μην πετάξετε τη συσκευή στα οικιακά απορρίμματα όταν φτάσει το τέλος της χρήσιμης ζωής της. Η διάθεσή της μπορεί να πραγματοποιηθεί σε ένα από τα εξουσιοδοτημένα συνεργεία της Braun ή στα κατάλληλα σημεία συλλογής που παρέχονται στη χώρα σας.

Русский

Наши изделия отвечают высочайшим стандартам в отношении качества, функциональных возможностей и дизайна. Мы надеемся, что Вы будете в полной мере удовлетворены работой Вашего нового электроприбора Braun.

Внимание

- Перед использованием электроприбора внимательно и полностью прочтите данную инструкцию.
-  Режущие лезвия остро наточены! Во избежание травм, пожалуйста, обращайтесь с лезвиями очень осторожно.
- Всегда отключайте прибор от источника электропитания при его сборке, разборке, чистке и хранении.
- Этот прибор не предназначен для использования детьми или другими лицами без помощи и присмотра, если их физические, сенсорные или умственные способности не позволяют им безопасно его использовать.
- Не разрешается подставлять моторную часть Ⓐ, зубчатую часть венчика для взбивания Ⓕ под струю воды, а также погружать их в воду.
- Электрические приборы компании Braun отвечают требованиям соответствующих стандартов в отношении техники безопасности. Ремонт или замена шнура электропитания должна выполняться сервисным работником из числа специалистов по техническому обслуживанию и ремонту. Неквалифицированно выполненный, ремонт может явиться причиной несчастных случаев и травм поользователей.
- Перед эксплуатацией электроприбора следует удостовериться, что напряжение, указанное на приборе, соответствует напряжению Вашей электросети.
- Прибор рассчитан на обработку небольших объемов продуктов, типичных для домашнего хозяйства.
- Мерный стакан Ⓔ, и чаша для сбивания (c) непригодны для использования в микроволновой печи.

Описание

Ⓐ Моторная часть
Ⓑ Переключатель вкл./выкл. (скорость 1)
Ⓒ Переключатель вкл./выкл. (скорость 2)
Ⓓ Вал с ножом
Ⓔ Мерный стакан
Ⓕ Зубчатая передача венчика
Ⓖ Венчик
Ⓗ Измельчитель («HC»)

Как пользоваться ручным блендером

Ручной блендер превосходно подходит для приготовления подливок, соусов, супов, майонеза и детского питания, а также для смешивания напитков и молочных коктейлей.

1. Вставьте моторную часть Ⓐ в вал с ножом Ⓓ, и зафиксируйте.
2. Глубоко погрузите ручной блендер в чашу, после чего нажамите переключатель Ⓑ или Ⓒ.
3. После использования, поверните вал с ножом, чтобы извлечь его из моторной части.

Вы можете использовать ручной блендер в мерном стакане Ⓔ, или в любой другой емкости. При смешивании непосредственно в кастрюле в процессе приготовления, сначала выньте кастрюлю из печи, чтобы защитить блендер от перегревания.

Как пользоваться насадкой венчика

Используйте венчик только для сбивания сливок, яичных белков и для смешивания муссов и десертов.

1. Вставьте венчик Ⓖ в зубчатую передачу Ⓕ, затем вставьте моторную часть Ⓐ в венчик и зафиксируйте.
2. Установите венчик глубоко в чашу и только затем включайте прибор Ⓑ (скорость 1).
3. После использования, сначала поверните насадку венчика, чтобы снять его с моторной части.

Для получения наилучших результатов

- Используйте более широкие емкости.
- При работе с венчиком используйте только выключатель Ⓑ (скорость 1).
- Перемещайте венчик по часовой стрелке, держа ее в слегка наклонном положении.
- Взбивайте не более 400 мл охлажденных сливок (с содержанием жира минимум 30%, при температуре 4–8 °C).
- Взбивайте не более 4 белков яиц.

Как использовать насадку для измельчения

(a) Верхняя часть
(b) Нож
(c) Чаша измельчителя
(d) Противоскользящее основание/крышка

Измельчитель превосходно подходит для измельчения мяса, сыра, лука, трав, чеснока, перца чили (с водой), моркови, грецких орехов, лесных орехов, миндаля, чернослива и т.д.

При измельчении твердых продуктов (например жесткого сыра) следует использовать переключатель вкл./выкл. Ⓒ (скорость 2).

N.B.: Не измельчайте очень жесткие продукты, таких, как ледяные кубики, мускатный орех, кофейные зерна.

Перед измельчением ...
– предварительно нарезайте мясо, сыр, лук, чеснок, морковь (см. руководство по обработке на странице 5)
– удаляйте стебли трав, скорлупу орехов
– удаляйте кости, сухожилия и хрящи из мяса.

Измельчение

1. Предостережение: Аккуратно снимите пластмассовую крышку с ножа (b). Нож очень острый! Всегда держите его за верхнюю пластмассовую часть. Установите нож на центральный штифт чаши измельчителя (c).
   Нажмите на нож и поверните его на 90°, чтобы зафиксировать.
   Всегда устанавливайте чашу измельчителя на противоскользящее основание (d).
2. Положите продукты в чашу измельчителя. Установите трансмиссию на чашу измельчителя.
3. Установите верхнюю часть (a) на чашу измельчителя.
4. Вставьте моторную часть Ⓐ в верхнюю часть (a) так, чтобы она была зафиксирована на месте.
5. Нажмите выключатель Ⓑ или Ⓒ, чтобы привести измельчитель в действие. При обработке держите моторную часть одной рукой, а чашу измельчителя другой рукой. Не включайте измельчитель более чем на 2 минуты.
6. После использования, поверните моторную часть Ⓐ, чтобы удалить его из верхней части.
7. После этого удалите верхнюю часть.
8. Аккуратно выньте нож.
9. Переложите измельченные продукты из чаши измельчителя в другую посуду.
   Противоскользящее основание одновременно служит крышкой чаши измельчителя.

Чистка

Очищайте моторную чатсь Ⓐ и верхнюю часть измельчителя Ⓕ только влажной тканью.
Все другие части могут мыться в посудомоечной машине.

При обработке цветных пищевых продуктов (например моркови), пластмассовые части устройства могут окрашиваться. Протрите эти части растительным маслом перед укладкой их в посудомоечную машину.

Вспомогательные принадлежности

(можно купить в Сервисных центрах компании Braun; но не во всех странах)
CA-300: мощный измельчитель, идеально подходит для нарезки мяса, сыра, зелени, орехов и пр.

Рецепты

<u>Майонез</u> (используйте вал ножа)
200-250 мл растительного масла,
1 яйцо (желток и белок),
1 ст. ложку лимонного сока или уксуса, соль и перец, по вкусу

Поместите все компоненты в мерный стакан согласно вышеуказанным порядком. Поместите блендер на дно мерного стакана. Нажмите выключатель Ⓒ, держите блендер в этой позиции до тех пор, пока масло не превратится в эмульсию. После этого, не выключая аппарат, медленно перемещайте его вверх и вниз до тех пор, пока весь майонез хорошо перемешается.

<u>Чернослив с медом и ванилью</u>
(для начинки или топпинга к блинам)
Используйте насадку-измельчитель Ⓗ, скорость 2.

Поместите в чашу измельчителя 40 г меда вязкой консистенции и 40 г чернослива. Измельчайте в течение 10 секунд. Затем добавьте 20 мл воды, смешанной с ванилью, и возобновите измельчение еще в течение 3 секунд.

<u>Малиновое мороженое</u>
Положите 100 г замороженной малины в измельчитель и измельчайте на 2-ой скорости в течение 5 секунд.

Затем добавьте 10 г сахарной пудры и 80 г сливок и смешивайте на 2-ой скорости в пульсирующем режиме (10-20 нажатий) до получения однородной массы.

Содержание может быть изменено без уведомления.

АЯ46

Данное изделие соответствует всем требуемым европейским и российским стандартам безопасности и гигиены.

Блендер, 450 Ватт
Сделано в Польше

Українська

Продукція нашої компанії відповідає найвищім стандартам якості, функціональності, має чудовий дизайн.
Сподіваємося, Вам сподобається користуватися новим пристроєм від Braun.

Увага!

- Перш ніж почнете користуватися пристроєм, повністю та уважно прочитайте інструкцію з експлуатації.
-  Ріжучі леза гостро наточені! Щоб уникнути травм, будь ласка, поводьтеся з лезами дуже обережно.
- Вимикайте пристрій з мережі кожного разу, коли залишаєте його без нагляду, а також перед збиранням, розбиранням, чищенням та коли Ви ним не користуєтесь.
- Цей прилад не призначений для використання дітьми чи людьми з обмеженими фізичними або розумовими здібностями без нагляду людини, що відповідає за їх безпеку. Загалом, рекомендовано зберігати прилад подалі від дітей.
- Не тримайте блок двигуна та редуктор насадкивінчика під струменем води та не занурюйте їх у воду.
- Електричні пристрої фірми Braun відповідають усім вимогам відповідних стандартів. Ремонт або заміна шнура живлення може виконуватися лише співробітниками спеціалізованих служб. Недоброякісний або некваліфікований ремонт пристрою може призвести до нещасного випадку.
- Перш ніж вставити вилку в розетку перевірте, чи відповідає електрична напруга в мережі значенню напруги, вказаному на пристрої.
- Пристрій призначений для використання у домашньому господарстві.
- Ні мірний стакан, ні чаша для подрібнення (c) не призначені для використання у мікрохвильовій печі.

Опис

Ⓐ Блок двигуна
Ⓑ Вимикач ввімкн./вимкн. – (I швидкість)
Ⓒ Вимикач ввімкн./вимкн. – (II швидкість)
Ⓓ Вал блендера
Ⓔ Мірний стакан
Ⓕ Редуктор насадки-вінчика
Ⓖ Насадка-вінчик
Ⓗ Подрібнювач

Як працювати з ручним блендером

Ручний блендер – ідеальне знаряддя для приготування підлив, соусів, супів, майонезу та дитячого харчування, а також для змішування напоїв та приготування молочних коктейлів.

1. Встановіть двигун Ⓐ на валу блендера Ⓓ так, щоб він зафіксувався на місці.
2. Опустіть ручний блендер глибоко у чашу, а потім натисніть вимикач Ⓑ або Ⓒ.
3. Після закінчення роботи поверніть блендер так, щоб він вивільнився з блоку двигуна.

Ви можете обробляти продукти ручним блендером як у мірному стакані Ⓔ, так і в будь-якій іншій посудині. Якщо робитимете це прямо у каструлі під час приготування страви, зніміть її з вогню, щоб не допустити перегріву ручного блендера.

Як працювати з насадкою-вінчиком

Користуйтеся вінчиком лише для збивання вершків, яєчних білків та замішування тіста і приготування десертних блюд, що потребують лише змішування.

1. Встановіть насадку-вінчик Ⓖ на редуктор Ⓕ, потім встановіть блок двигуна Ⓐ на редукторі так, щоб він зафіксувався на місці.
2. Опустіть насадку-вінчик глибоко у посудину і лише після цього натисніть вимикач Ⓑ (I швидкість) щоб він почав працювати.
3. Після закінчення роботи спочатку поверніть редуктор насадки-вінчика так, щоб від'єднати його від блока двигуна. Потім від'єднайте насадку-вінчик від редуктора.

Для отримання найкращих результатів

- Користуйтеся не мірним стаканом Ⓔ, а більш широкою чашею.
- Для роботи з вінчиком користуйтеся лише вимикачем Ⓑ (I швидкість).
- Переміщайте насадку-вінчик у напрямку проти руху годинникової стрілки, тримаючи його трохи під кутом.
- Не збивайте більше 400 мл охолоджених вершків (мін. 30 % жирності, 4–8 °C).
- Не збивайте більше 4 яєчних білків.

Як працювати з навісним подрібнювачем

(a) Редуктор подрібнювача
(b) Ніж
(c) Стакан
(d) Протиковзна основа / кришка

Подрібнювач – ідеальне знаряддя для подрібнення м’яса, твердого сиру, цибулі, трав, часнику, моркви, волоських горіхів, мигдалю, чорносливу і навіть таких твердих продуктів як сир пармезан або шоколад. Його також можна використовувати для приготування різноманітних страв, наприклад коктейлів, напоїв, пюре, легких видів тіста.

Пам’ятайте:
Коли Ви подрібнюєте тверді продукти (наприклад тверді сорти сиру), користуйтеся перемикачем Ⓒ (II швидкість). Не подрібнюйте дуже тверді продукти, такі як мускатний горіх, кавові зерна та крупи.

Перш ніж подрібнювати ...
– поріжте м’ясо, твердий сир, цибулю, часник, моркву, стручковий перець (див. Правила переробки продуктів на стор. 5);
– видаліть стебла трав, полущить горіхи;
– видаліть з м’яса кістки, жили та хрящі з м’яса.

(Щоб досягти найкращих результатів, зверніть увагу на поради щодо швидкості переробки, подані у Правилах.)

Подрібнення

1. Обережно зніміть пластиковий чохол з ножа (b). Будьте уважними: лезо дуже гостре! Тримайте його лише за верхню пластикову частину. Надіньте ніж на центральній стрижень стакана (c) і натисніть так, щоб він зафіксувався. Обов’язково ставте стакан на протиковзну основу (d).
2. Покладіть продукти в стакан.
3. Встановіть редуктор (a) на стакан.
4. Встановіть блок двигуна на редуктор так, щоб він зафіксувався.
5. Натисніть вимикач Ⓑ або Ⓒ щоб увімкнути подрібнювач. Під час роботи тримайте блок двигуна однією рукою, а стакан – іншою.
6. Після використання, поверніть моторній блок, щоб від’єднати його від редуктора.
7. Потім зніміть редуктор.
8. Обережно вийміть ніж.
9. Видаліть перероблений продукт з стакану. Протиковзна основа також є кришкою стакана.

Чистка

Блок двигуна Ⓐ та редуктор насадки-вінчика Ⓔ можна чистити лише вогкою ганчірочкою. Редуктор подрібнювача (a) можна споліскувати під краном, але не занурювати його у воду.

Всі інші деталі можна мити у посудомийній машині. Якщо Ви переробляєте інтенсивно забарвлені продукти, наприклад моркву, пластмасові частини пристрою можуть змінити свій колір. Протріть ці деталі рослинною олією, перш ніж класти їх до посудомийної машини.

Допоміжні засоби

(можна придбати в сервісних центрах компанії Браун, але не в усіх країнах)
CA-300: потужний подрібнювач, ідеально пригодний для подрібнення м’яса, сиру, зелені, горіхів та інш.

Рецепти

Майонез (користуйтеся ручним блендером)
200 – 250 мл олії
1 яйце (жовток і білок)
1 ст.л. лимонного соку або оцту
Сіль та перець – за смаком

Покладіть усі інгредієнти в каструлю в тому порядку, в якому вони згадані. Занурте ручний блендер до дна каструлі. Натиснувши перемикач Ⓒ, тримайте його в такому положенні доки олія не перетвориться на емульсію. Потім, не вимикаючи пристрій, повільно рухайте його вгору та вниз доки майонез не буде готовий.

Чорнослив із медом та ваніллю
(для начинки або топінгу до млинців)
Використовуйте насадку-подрібнювач Ⓗ, II швидкість.

Покладіть до чаші подрібнювача 40 г меду в’язкої консистенції та 40 г чорносливу. Подрібнюйте упродовж 10 секунд. Потім додайте 20 мл води з ваніллю і знову подрібнюйте упродовж 3 секунди.

Морозиво (користуйтеся подрібнювачем)
100 г малини (замороженої)
10 г цукрової пудри
80 г вершків

Складіть усі інгредієнти в стакан, натисніть перемикач Ⓒ та змішуйте протягом приблизно 30 секунд. Подавайте відразу.

Виробник залишає за собою право на внесення змін без попереднього повідомлення.

Блендер, 450 Ватт

Електричний Ручний Блендер Braun Multiquick/
Minipimer MR 320 Omelette, MR 320 Pasta

Країна виробництва:
Hi-P Poland Sp. z o.o.
Ul. Magazynowa 8
Bielany Wrocławskie
55-040 Kobierzyce
Poland

Виріб відповідає вимогам ДСТУ 3135.7-96 (ГОСТ 30345.7-96, IEC 335-2-14-94), ГОСТ 23511-79 р.1, а також - санітарним нормам СанПіН 001-96, ДСН 239-96

Дата виробництва продукції Braun вказана безпосередньо на виробі (в місці маркування) і складається з трьох цифр: перша цифра є останньою цифрою року виробництва, інші дві цифри є порядковим номером тижня у році

У разі необхідності гарантійного чи постгарантійного обслуговування, звертайтеся за інформацією до Головного Офісу Сервісного Центру фірми Braun в Україні: Компанія «Імпортбитсервіс-Україна», м. Київ, вул. Глибочицька 53. Тел. (044) 417-24-15.
Тел / факс (044) 417-24-26

Обладнання відповідає вимогам Технічного регламенту обмеження використання деяких небезпечних речовин в електричному та електронному обладнанні.

001

الضمان

نحن نعطي ضماناً على المنتج لمدة عامين كاملين من تاريخ الشراء. خلال فترة الضمان، سنزيل مجاناً أي خلل في الجهاز ناتج عن عيوب في المواد أو التصنيع إما بإصلاح القطع أو استبدالها أو باستبدال الجهاز كله حسب ما نراه مناسباً.
هذا الضمان لا يغطي التلف الناتج عن سوء الإستعمال (التشغيل بالتيار/الفولتاج الكهربائي غير الصحيح، وصل الجهاز الى مصدر طاقة غير مناسب، الكسر)، الإهتراء الطبيعي وأي خلل يكون تأثيره تافهاً على قيمة أو عمل الجهاز.
يصبح الضمان لاغياً إذا تم إصلاح الجهاز بواسطة أشخاص غير مصرحين بذلك وفي حال عدم استعمال قطع براون الأصلية.
يصبح الضمان ساري المفعول عند تثبيت تاريخ الشراء بوضع ختم البائع وتوقيعه على بطاقة الضمان وبطاقة التسجيل.

يغطي هذا الضمان كل الدول التي يتم تزويد هذا الجهاز إليها سواء بواسطة شركة براون أو موزعها المعتمد وحيثما لا توجد قيود على الإستيراد أو أية قوانين أخرى تعيق أو تمنع تقديم الخدمة بموجب الضمان.
لا تؤثر الخدمة المقدمة بموجب الضمان على تاريخ انتهاء مفعول الضمان. ينتهي الضمان على القطع أو الأجهزة المستبدلة بأكملها عند انتهاء مفعول هذا الضمان.
في حال المطالبة بموجب هذا الضمان، يجب تقديم الجهاز بأكمله (وحدة الشحن والمقبض) مع بطاقة الضمان السارية المفعول الى البائع، أو يمكنك إرسال الجهاز والبطاقة الى أقرب مركز لخدمة عملاء براون.
جميع المطالبات الأخرى، بما فيها المتعلقة بالأضرار الناتجة عن هذا الضمان، مرفوضة إلا إذا كانت مسؤوليتنا إلزامية قانونياً.
المطالبات الناتجة عن اتفاقية البيع مع البائع لا تتأثر بهذا الضمان.

Country of origin: Poland

صنع في بولاندة

Year of manufacture
To determine the year of manufacture, refer to the 3-digit production code located near the type plate. The first digit of the production code refers to the last digit of the year of manufacture. The next two digits refer to the calendar week in the year of the manufacture. Example: “612” – The product was manufactured in week 12 of 2006.

عام الصنع
لمعرفة عام الصنع، يرجى الرجوع الى رمز الإنتاج المؤلف من ٣ أرقام والموجود قرب صفيحة النوع. الرقم الأول من رمز الإنتاج يشير الى الرقم الأخير في عام الصنع بينما يشير الرقمان التاليان الى يشير الرقمان التاليان الى الأسبوع المعين في عام لصنع.
مثال: « 612 » – تم صنع المنتج في الأسبوع ١٢ من عام ٢٠٠٦.

الإكسسوارات

(تتوفر لدو مراكز خدمة براون، ليس في كل دولة)
CA-300: ملحق تقطيع قوي مناسب تماما للحوم، الاجبان، الاعشاب، المكسرات ... الخ.

أمثلة وصفات

المايونيز (استعملي عمود الخلاط)
~~٢٠٠~~ـ٢٥٠ مل زيت طعام،
بيضة واحدة (الصفار والبياض)،
ملعقة صغيرة من عصير الليمون أو الخل، ملح وفلفل حسب الرغبة.

ضعي كافة المحتويات في القدح حسب ترتيب المقادير. أدخلي الخلاط اليدوي إلى قاعدة القدح. اضغطي المفتاح Ⓒ، وحافظي على الخلاط بهذه الوضعية حتى يستحلب الزيت. ثم حرّكي الخلاط إلى أعلى وإلى أسفل ببطء ودون إيقاف التشغيل، حتى يصبح المايونيز متجانساً تماماً.

الفانيليا- العسل- الفاكهة المجففة

(كحشو للفطائر المحلاة أو البانكيك)
(استعمل ملحق المفرمة Ⓗ، السرعة: «2»)
ضع 40 جم من العسل السميك و 40 جم من الفاكهة المجففة داخل وعاء المفرمة، وقم بتشغيل المفرمة لمدة 10 ثوان، ثم أضف 20 مل من الماء (بطعم الفانيليا) وأعد تشغيل المفرمة لمدة 3 ثوان.

ايس كريم الكريز
ضعى ١٠٠ جرام من الكريز فى وعاء التقطيع وشغلى الجهاز على سرعة 2 لمدة ٥ ثوان.

ثم أضيفى ١٠ جرام من السكر المطحون (پودرة) و٨٠ جرام من الكريم ثم شغلى عل سرعة ٢ في الوضع النابض يتراوح من ١٠–٢٠ نبضة إلى أن يتم مزج الخليط الكريم بشكل متجانس.

هذه المادة قابلة للتغيير بدون إشعار.

يتوافق هذا المنتج مع تعليمات الإتحاد الأوروبي EMC-Directive 2004/108/EC ووقوانين الفولطية المنخفضة (2006/95/EC). المواصفات الفنية/الكهربية مطبوعة على مجسم الجهاز.

عند تلف الجهاز أو انتهاء العمر الافتراضي له، نرجو عدم التخلص منه مع القمامة المنزلية، بل يمكن التخلص منه في مراكز خدمة وصيانة براون أو في مواقع التجميع المخصصة لذلك في بلدك.

٣ – بعد الاستعمال، أديري علبة سرعات الخفاقة لنزعه من جزء المحرك. ثم اسحبي الخفاقة من علبة السرعات.

لحصول على أفضل النتائج

• لا تستعملي القدح Ⓔ ولكن استعملي وعاء أوسع.
• استعملي المفتاح Ⓑ (السرعة 1) فقط لتشغيل الخفاقة.
• حرّكي الخفاقة باتجاه عقارب الساعة مع ميلان بسيط.
• اخفقي كمية لغاية ٤٠٠ مل من الكريمة المبردة كحد أقصى (تحتوي على ٣٠٪ دسم كحد أدنى، بدرجة حرارة ٤–٨ مئوية).
• اخفقي كمية لا تتجاوز بياض ٤ بيضات.

طريقة تشغيل الفرامة

(a) الجزء العلوي
(b) الشفرة
(c) وعاء الفرامة
(d) القاعدة المقاومة للانزلاق/الغطاء

الفرامة مناسبة تماماً لفرم اللحوم والجبنة والبصل والأعشاب والثوم والفليفلة (مع الماء) والجزر والجوز واللوز والخوخ الخ.
عند فرم مأكولات صلبة (مثل الجبنة القاسية) استعملي مفتاح التشغيل/الإيقاف Ⓒ.
ملاحظة: لا تفرمي المأكولات الصلبة جداً مثل جوزة الطيب والبن والحبوب الأخرى.

قبل الفرم ...

– قطّعي اللحم أولاً، الجبنة، البصل، الثوم، الجزر، الفليفلة (راجعي دليل التحضير في الصفحة 5).
– انزعي العيدان من الأعشاب وغلاف المكسرات الخارجية.
– انزعي العظام والشوائب من اللحم.

١ – تنبيه: انزعي غطاء الشفرة (b) البلاستيكي بعناية. الشفرة حادة جداً! امسكيها من الجزء العلوي البلاستيكي دائماً. ضعي الشفرة على العمود المركزي لوعاء الفرامة (c). اضغطي على الشفرة وأديري ٩٠ درجة لإقفالها. ضعي وعاء الفرامة دائماً على القاعدة المقاومة للانزلاق (d).
٢ – ضعي المأكولات في وعاء الفرامة.
٣ – ضعي الجزء العلوي (a) على وعاء الفرامة.
٤ – أدخلي جزء المحرك Ⓐ في الجزء العلوي (a) حتى ينطبق في مكانه.
٥ – اضغطي المفتاح Ⓑ أو Ⓒ لتشغيل الفرامة. خلال التحضير، امسكي بجزء المحرك بيد واحدة ووعاء الفرامة باليد الأخرى. لا تستعملي الفرامة لمدة متواصلة تزيد عن دقيقتين.
٦ – بعد الاستعمال، أديري جزء المحرك Ⓐ لنزعه من الجزء العلوي.
٧ – ثم انزعي الجزء العلوي.
٨ – انزعي الشفرة بعناية.
٩ – أديري الطعام المحضر من وعاء الفرامة. تستعمل القاعدة المقاومة للانزلاق كغطاء لوعاء الفرامة أيضاً

التنظيف

نظفي جزء المحرك Ⓐ وعلبة سرعات الخفاقة Ⓕ بقطعة رطبة من القماش فقط.
يمكن تنظيف كافة الأجزاء الأخرى في غسالة الأطباق.
عند تحضير أطعمة تحتوي على ألوان (كالجزر مثلاً)، قد تتلون الأجزاء البلاستيكية من الجهاز.
امسحي الأجزاء بزيت نباتي قبل وضعها في غسالة الأطباق.

إن منتجاتنا مصمّمة لتلبية أقصى الرغبات المتعلقة بالنوعية والوظيفة والشكل الخارجي. نتمنى لك تمتعا كبيراً بجهازك الجديد براون. قبل الإستعمال لأول مرة، إقرأ إرشادات الإستعمال بعناية واحتفظ بها للرجوع إليها في المستقبل.

تنبيه

يرجى قراءة كافة تعليمات الاستعمال بعناية قبل استخدام الجهاز.

-  **رجاء الاحتراس لكون الشفرات والأدوات حادة جداً! يجب توخي الحذر عند استعمال الشفرات لتجنب الإصابة بالجروح.**
- دايما وأبدا يجب فصل الجهاز عن التيار لكهربي عند تركيب أو فك الملحقات، التنظيف والتخزين.
- يجب الاحتفاظ بالجهاز في مكان بعيد عن متناول الأطفال.
- **ليس من المفترض أن يتم استخدام هذه المكواة من قبل الأطفال أو الأشخاص الذين يعانون من إعاقات بدنية أو عقلية، إلا إذا كان ذلك تحت إشراف شخص مسئول عن سلامتهم. وبوجه عام، ننصحكم بحفظ المكواة بعيداً عن متناول الأطفال.**
- لا تضعي جزء المحرك Ⓐ أو علبة سرعات الخفاقة Ⓕ تحت ماء الصنبور أو تغسيهما في الماء.
- تتطابق أجهزة براون الكهربائية مع مقاييس السلامة. يجب القيام بأعمال الإصلاح وتبديل السلك الكهربائي بواسطة فنيين مؤهلين. قد يشكل القيام بأعمال الإصلاح من قبل أشخاص غير مؤهلين خطراً على مستخدم الجهاز.
- قبل القيام بتوصيل التيار، تأكدي من تطابق مواصفات التيار الكهربائي المبينة على الجهاز مع تلك الموجودة بمنزلك.
- تم تصميم الجهاز لتحضير الكميات المنزلية العادية.
- لا يمكن استخدام كل من القدح Ⓔ ولا وعاء الفرم (c) في فرن المايكروويف.

الوصف

Ⓐ جزء المحرك
Ⓑ مفتاح التشغيل/ الإيقاف (السرعة 1)
Ⓒ مفتاح التشغيل/ الإيقاف (السرعة 2)
Ⓓ عمود الخلاط
Ⓔ قدح قياس الكميات
Ⓕ علبة سرعات الخفاقة
Ⓖ الخفاقة
Ⓗ الفرامة («HC»)

طريقة تشغيل الخلاط اليدوى

الخلاط اليدوي مناسب تماماً لتحضير الصلصات والشوربات والمايونيز وطعام الأطفال وكذلك لمزج المشروبات وكوكتيل الحليب.

١ – أدخلي جزء المحرك Ⓐ في عمود الخلاط Ⓓ حتى ينطبق في مكانه.
٢ – ضعي الخلاط اليدوي في عمق الوعاء، ثم اضغط المفتاح Ⓑ أو Ⓒ.
٣ – بعد الاستعمال، أديري عمود الخلاط لنزعه من جزء المحرك.

يمكنك تشغيل الخلاط في قدح قياس الكميات Ⓔ أو في وعاء أديري. عند الخلط مباشرة في وعاء الطهي على النار، ارفعي الوعاء عن النار أولاً لحماية الجهاز من الحرارة الزائدة.

طريقة تشغيل الخفاقة

استخدمي الخفاقة فقط لخفق الكريمة وبياض البيض ومزج مكونات الحلويات.

١ – أدخلي الخفاقة Ⓖ في علبة سرعات الخفاقة Ⓕ ثم أدخلي جزء المحرك Ⓐ في علبة السرعات حتى ينطبق في مكانه.
٢ – ضعي الخفاقة في عمق الوعاء، ثم اضغطي المفتاح Ⓑ (السرعة 1) للتشغيل.

Deutsch

Garantie
Als Hersteller übernehmen wir für dieses Gerät – nach Wahl des Käufers zusätzlich zu den gesetzlichen Gewährleistungsansprüchen gegen den Verkäufer – eine Garantie von 2 Jahren ab Kaufdatum. Innerhalb dieser Garantiezeit beseitigen wir nach unserer Wahl durch Reparatur oder Austausch des Gerätes unentgeltlich alle Mängel, die auf Material- oder Herstellungsfehlern beruhen. Die Garantie kann in allen Ländern in Anspruch genommen werden, in denen dieses Braun Gerät von uns autorisiert verkauft wird.

Von der Garantie sind ausgenommen: Schäden durch unsachgemäßen Gebrauch, normaler Verschleiß und Verbrauch sowie Mängel, die den Wert oder die Gebrauchstauglichkeit des Gerätes nur unerheblich beeinflussen. Bei Eingriffen durch nicht von uns autorisierte Braun Kundendienstpartner sowie bei Verwendung anderer als Original Braun Ersatzteile erlischt die Garantie.

Im Garantiefall senden Sie das Gerät mit Kaufbeleg bitte an einen autorisierten Braun Kundendienstpartner. Die Anschrift finden Sie unter www.service.braun.com oder können Sie kostenlos unter 00800/27 28 64 63 erfragen.

English

Guarantee
We grant a 2 year guarantee on the product commencing on the date of purchase. Within the guarantee period we will eliminate any defects in the appliance resulting from faults in materials or workmanship, free of charge either by repairing or replacing the complete appliance at our discretion.
This guarantee extends to every country where this appliance is supplied by Braun or its appointed distributor.

This guarantee does not cover: damage due to improper use, normal wear or use as well as defects that have a negligible effect on the value or operation of the appliance. The guarantee becomes void if repairs are undertaken by unauthorised persons and if original Braun parts are not used.

To obtain service within the guarantee period, hand in or send the complete appliance with your sales receipt to an authorised Braun Customer Service Centre (address information available online at www.service.braun.com).

For UK only:
This guarantee in no way affects your rights under statutory law.

Français

Garantie
Nous accordons une garantie de 2 ans sur ce produit, à partir de la date d'achat.
Pendant la durée de la garantie, Braun prendra gratuitement à sa charge la réparation des vices de fabrication ou de matière en se réservant le droit de décider si certaines pièces doivent être réparées ou si l'appareil lui-même doit être échangé.
Cette garantie s'étend à tous les pays où cet appareil est commercialisé par Braun ou son distributeur exclusif.

Cette garantie ne couvre pas : les dommages occasionnés par une utilisation inadéquate et l'usure normale. Cette garantie devient caduque si des réparations ont été effectuées par des personnes non agréées par Braun et si des pièces de rechange ne provenant pas de Braun ont été utilisées.

Pour toute réclamation intervenant pendant la période de garantie, retournez ou rapportez l'appareil ainsi que l'attestation de garantie à votre revendeur ou à un Centre Service Agréé Braun.

Appelez au 0 800 944 802 (ou se référez à http://www.service.braun.com) pour connaitre le Centre Service Agrée Braun le plus proche de chez vous.

Clause spéciale pour la France
Outre la garantie contractuelle exposée ci-dessus, nos clients bénéficient de la garantie légale des vices cachés prévue aux articles 1641 et suivants du Code civil.

Español

Garantía
Braun concede a este producto 2 años de garantía a partir de la fecha de compra.
Dentro del periodo de garantía, subsanaremos, sin cargo alguno, cualquier defecto del aparato imputable tanto a los materiales como a la fabricación, ya sea reparando, sustituyendo piezas, o facilitando un aparato nuevo según nuestro criterio.

La garantía no ampara averías por uso indebido, funcionamiento a distinto voltaje del indicado, conexión a un enchufe inadecuado, rotura, desgaste normal (p.ej. la lámina o bloque de cuchillas) por el uso que causen defectos o una disminución en el valor o funcionamiento del producto.

La garantía perderá su efecto en caso de ser efectuadas reparaciones por personas no autorizadas, o si no son utilizados recambios originales de Braun.

La garantía solamente tendrá validez si la fecha de compra es confirmada mediante la factura o el albarán de compra correspondiente.

Esta garantía tiene validez en todos los países donde este producto sea distribuido por Braun o por un distribuidor asignado por Braun.

En caso de reclamación bajo esta garantía, diríjase al Servicio de Asistencia Técnica de Braun más cercano.

Solo para España
Servicio al consumidor: Para localizar a su Servicio Braun más cercano o en el caso de que tenga Vd. alguna duda referente al funcionamiento de este producto, le rogamos contacte con el teléfono de este servicio 901 11 61 84.

Português

Garantia
Os nossos produtos dispõem de uma garantia de 2 anos a partir da data de compra. Qualquer defeito do aparelho imputável, quer aos materiais, quer ao fabrico, que torne necessário reparar, substituir peças ou trocar de aparelho dentro de período de garantia não terá custos adicionais,

A garantia não cobre avarias por utilização indevida, funcionamento a voltagem diferente da indicada, ligação a uma tomada de corrente eléctrica incorrecta, ruptura, desgaste normal por utilização que causem defeitos ou diminuição da qualidade de funcionamento do produto.

A garantia perderá o seu efeito no caso de serem efectuadas reparações por pessoas não autorizadas ou se não forem utilizados acessórios originais Braun.

A garantia só é válida se a data de compra for confirmada pela apresentação da factura ou documento de compra correspondente.

Esta garantia é válida para todos os países onde este produto seja distribuído pela Braun ou por um distribuidor Braun autorizado.

No caso de reclamação ao abrigo de garantia, dirija-se ao Serviço de Assistência Técnica Oficial Braun mais próximo: www.service.braun.com.

Só para Portugal
Apoio ao consumidor: Para localizar o seu Serviço Braun mais próximo, no caso de surgir alguma dúvida relativamente ao funcionamento deste produto, contacte-nos por favor pelo telefone 808 20 00 33.

Italiano

Garanzia
Braun fornisce una garanzia valevole per la durata di 2 anni dalla data di acquisto.

Nel periodo di garanzia verranno eliminati, gratuitamente, i guasti dell'apparecchio conseguenti a difetti di fabbrica o di materiali, sia riparando il prodotto sia sostituendo, se necessario, l'intero apparecchio.

Tale garanzia non copre: danni derivanti dall'uso improprio del prodotto, la normale usura conseguente al funzionamento dello stesso, i difetti che hanno un effetto trascurabile sul valore o sul funzionamento dell'apparecchio.
La garanzia decade se vengono effettuate riparazioni da soggetti non autorizzati o con parti non originali Braun.

Per accedere al servizio durante il periodo di garanzia, è necessario consegnare o far pervenire il prodotto integro, insieme allo scontrino di acquisto, ad un centro di assistenza autorizzato Braun.

Contattare www.service.braun.com o il numero 02/6678623 per avere informazioni sul Centro di assistenza autorizzato Braun più vicino.

Nederlands

Garantie
Op dit produkt verlenen wij een garantie van 2 jaar geldend vanaf datum van aankoop. Binnen de garantieperiode zullen eventuele fabricagefouten en/of materiaalfouten gratis door ons worden verholpen, hetzij door reparatie, vervanging van onderdelen of omruilen van het apparaat.
Deze garantie is van toepassing in elk land waar dit apparaat wordt geleverd door Braun of een officieel aangestelde vertegenwoordiger van Braun.

Beschadigingen ten gevolge van onoordeelkundig gebruik, normale slijtage en gebreken die de werking of waarde van het apparaat niet noemenswaardig beinvloeden vallen niet onder de garantie. De garantie vervalt bij reparatie door niet door ons erkende service-afdelingen en/of gebruik van niet originele Braun onderdelen.

Om gebruik te maken van onze service binnen de garantieperiode, dient u het complete apparaat met uw aankoopbewijs af te geven of op te sturen naar een geauthoriseerd Braun Customer Service Centre: www.service.braun.com.

Bel 0 800 44 55 388 voor een Braun Customer Service Centre bij u in de buurt.

Dansk

Garanti
Braun yder 2 års garanti på dette produkt gældende fra købsdatoen. Inden for garantiperioden vil Braun for egen regning afhjælpe fabrikations- og materialefejl efter vort skøn gennem reparation eller ombytning af apparatet. Denne garanti gælder i alle lande, hvor Braun er repræsenteret.

Denne garanti dækker ikke skader opstået ved fejlbetjening, normalt slid eller fejl som har ringe effekt på værdien eller funktionsdygtigheden af apparatet. Garantien bortfalder ved reparationer udført af andre end de af Braun anviste reparatører og hvor originale Braun reservedele ikke er anvendt.

Ved service inden for garantiperioden afleveres eller indsendes hele apparatet sammen med købsbevis til et autoriseret Braun Service Center: www.service.braun.com.

Ring 7015 0013 for oplysning om nærmeste Braun Service Center.

Norsk

Garanti
Vi gir 2 års garanti på produktet gjeldende fra kjøpsdato. I garantitiden vil vi gratis rette eventuelle fabrikasjons- eller materialfeil, enten ved reparasjon eller om vi finner det hensiktsmessig å bytte hele produktet.
Denne garanti er gyldig i alle land der Braun eller Brauns distributør selger produktet.

Denne garanti dekker ikke: skader på grunn av feil bruk, normal slitasje eller skader som har ubetydelig effekt på produktets verdi og virkemåte. Garantien bortfaller dersom reparasjoner utføres av ikke autorisert person eller hvis andre enn originale Braun reservedeler benyttes.

For service i garantitiden skal hele produktet leveres eller sendes sammen med kopi av kjøpskvittering til nærmeste autoriserte Braun Serviceverksted: www.service.braun.com.

Ring 22 63 00 93 for å bli henvist til nærmeste autoriserte Braun Serviceverksted.

NB
For varer kjøpt i Norge har kunden garanti i henhold til NEL's Leveringsbetingelser.

Svenska

Garanti
Vi garanterar denna produkt för två år från och med inköpsdatum. Under garantitiden kommer vi utan kostnad, att avhjälpa alla brister i apparaten som är hänförbara till fel i material eller utförande, genom att antingen reparera eller byta ut hela apparaten efter eget gottfinnande.
Denna garanti gäller i alla länder där denna apparat levereras av Braun eller deras auktoriserade återförsäljare.

Garantin gäller ej: skada på grund av felaktig användning eller normalt slitage, liksom brister som har en försumbar inverkan på apparatens värde eller funktion. Garantin upphör att gälla om reparationer utförs av icke behörig person eller om Brauns originaldelar inte används.

För att erhålla service under garantitiden skall den kompletta apparaten lämnas in tillsammans med inköpskvittot, till ett auktoriserat Braun verkstad: www.service.braun.com.

Ring 020-21 33 21 för information om närmaste Braun verkstad.

Suomi

Takuu
Tälle tuotteelle myönnämme 2 vuoden takuun ostopäivästä lukien Suomessa voimassa olevien alan takuuehtojen TE90 mukaan. Takuuaikana korvataan veloituksetta kaikki viat, jotka aiheutuvat materiaaliviasta tai valmistusvirheestä. Korvaus tapahtuu harkintamme mukaan korjaamalla, vaihtamalla viallinen osa tai vaihtamalla koko laite uuteen. Takuu on voimassa kaikkialla maailmassa sillä edellytyksellä, että laitetta myydään ko. maassa Braunin tai virallisen maahantuojan toimesta.

Takuun piiriin eivät kuulu seuraavat viat: viat, jotka johtuvat virheellisestä käytöstä, normaalista kulumisesta tai viat, jolla on vähäinen merkitys laitteen arvoon tai toimintaan. Takuun voimassaolo lakkaa, jos laitetta korjataan muualla kuin valtuutetussa Braun-huoltoliikkeessä tai jos laitteessa käytetään muita kuin alkuperäisiä varaosia.

Yksilöity ostokuitti riittää takuun voimassaolon osoittamiseksi: www.service.braun.com.

Lisätietoa takuuseen liittyvistä asioista saa asiakaspalvelukeskuksestamme numerosta 020-377 877.

Polski

Warunki gwarancji

1. Procter & Gamble International Operations SA z siedzibą w Route de St-Georges 47, 1213 Petit Lancy 1 w Szwajcarii, gwarantuje sprawne działanie sprzętu w okresie 24 miesięcy od daty jego wydania Kupującemu. Ujawnione w tym okresie wady będą usuwane bezpłatnie, przez autoryzowany punkt serwisowy, w terminie 14 dni od daty dostarczenia sprzętu do autoryzowanego punktu serwisowego.
2. Kupujący może wysłać sprzęt do naprawy do najbliżej znajdującego się autoryzowanego punktu serwisowego lub skorzystać z pośrednictwa sklepu, w którym dokonał zakupu sprzętu. W takim wypadku termin naprawy ulegnie wydłużeniu o czas niezbędny do dostarczenia i odbioru sprzętu.
3. Kupujący powinien dostarczyć sprzęt w opakowaniu należycie zabezpieczonym przed uszkodzeniem. Uszkodzenia spowodowane niedostatecznym zabezpieczeniem sprzętu nie podlegają naprawom gwarancyjnym. Naprawom gwarancyjnym nie podlegają także inne uszkodzenia powstałe w następstwie okoliczności, za które Gwarant nie ponosi odpowiedzialności, w szczególności zawinione przez Pocztę Polską lub firmy kurierskie.
4. Niniejsza gwarancja jest ważna jedynie z dokumentem zakupu i obowiązuje wyłącznie na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej.
5. Okres gwarancji przedłuża się o czas od zgłoszenia wady lub uszkodzenia do naprawy sprzętu i zwrotnego postawienia go do dyspozycji Kupującego.
6. Naprawa gwarancyjna nie obejmuje czynności przewidzianych w instrukcji, do wykonania, których Kupujący zobowiązany jest we własnym zakresie i na własny koszt.
7. Ewentualne oczyszczenie sprzętu dokonywane jest na koszt Kupującego według cennika danego autoryzowanego punktu serwisowego i nie będzie traktowane jako naprawa gwarancyjna, chyba, że oczyszczenie jest niezbędne do usunięcia wady w ramach świadczeń objętych niniejszą gwarancją i nie stanowi czynności, o których mowa w p. 6.
8. Gwarancją nie są objęte:
   a) mechaniczne uszkodzenia sprzętu spowodowane w czasie jego użytkowania lub w czasie dostarczania sprzętu do naprawy;
   b) uszkodzenia i wady wynikłe na skutek:
      – używania sprzętu do celów innych niż osobisty użytek;
      – niewłaściwego lub niezgodnego z instrukcją użytkowania, konserwacji, przechowywania lub instalacji;
      – używania niewłaściwych materiałów eksploatacyjnych;
      – napraw dokonywanych przez nieuprawnione osoby; stwierdzenie faktu takiej naprawy lub samowolnego otwarcia plomb lub innych zabezpieczeń sprzętu powoduje utratę gwarancji;
      – przeróbek, zmian konstrukcyjnych lub używania do napraw nieoryginalnych części zamiennych;
   c) części szklane, żarówki, oświetlenia;
   d) ostrza i folie do golarek oraz materiały eksploatacyjne.
9. Bez nazwy, modelu sprzętu i daty jego zakupu potwierdzonej pieczątką i podpisem sprzedawcy albo paragonu lub faktury zakupu z nazwą i modelem sprzętu, karta gwarancyjna jest nieważna.
10. Niniejsza gwarancja na sprzedany towar konsumpcyjny nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień Kupującego wynikających z niezgodności towaru z umową.

Český

Záruka

Poskytujeme dvojletou záruku na výrobek s platností od data jeho zakoupení. V záruční lhůtě bezplatně odstraníme všechny vady přístroje zapříčiněné chybou materiálu nebo výroby, a to buď formou opravy, nebo výměnou celého přístroje (podle našeho vlastního uvážení). Uvedená záruka je platná v každé zemi, ve které tento přístroj dodává společnost Braun nebo její pověřený distributor.

Záruka se netýká následujících případů: poškození zapříčiněné nesprávným použitím, běžné opotřebování (například plátků holicího strojku nebo pouzdra zastřihávače), jakož i vady, které mají zanedbatelný dosah na hodnotu nebo funkci přístroje. Pokud opravu uskuteční neautorizovaná osoba a nebudou-li použity původní náhradní díly společnosti Braun, platnost záruky bude ukončena.

Pokud v záruční lhůtě požadujete provedení servisní opravy, odevzdejte celý přístroj s potvrzením o nákupu v autorizovaném servisním středisku společnosti Braun nebo jej do střediska zašlete.

Slovenský

Záruka
Poskytujeme dvojročnú záruku na výrobok s platnosťou od dátumu jeho zakúpenia. V záručnej lehote bezplatne odstránime všetky poruchy prístroja zapríčinené chybou materiálu alebo výroby, a to buď formou opravy, alebo výmenou celého prístroja (podľa nášho vlastného uváženia). Uvedená záruka je platná v každom štáte, v ktorom tento prístroj dodáva spoločnosť Braun alebo jej poverený distribútor.

Záruka sa netýka nasledujúcich prípadov: poškodenie zapríčinené nesprávnym použitím, normálne opotrebovanie (napríklad plátkov holiaceho strojčeka alebo puzdra zastrihávača), ako aj poruchy, ktoré majú zanedbateľný účinok na hodnotu alebo funkciu prístroja. Ak opravu uskutoční neautorizovaná osoba a ak sa nepoužijú pôvodné náhradné súčiastky spoločnosti Braun, platnosť záruky bude ukončená.

Ak v záručnej lehote požadujete vykonanie servisnej opravy, odovzdajte celý prístroj s potvrdením o nákupe v autorizovanom servisnom stredisku spoločnosti Braun alebo ho do strediska zašlite.

Magyar

Garancia
A vásárlás napjától számított 2 évig tartó garanciát biztosítunk a termékre. A garancia-időszakon belül minden anyag- és kivitelezési hibát díjmentesen helyrehozunk, belátásunk szerint vagy javítva, vagy cserélve a készüléket. Ez a garancia minden olyan országra kiterjed, ahol a készülék a Braun vagy annak kijelölt viszonteladója forgalmazásában kapható.

A garancia nem fedi a következőket: nem rendeltetésszerű használat miatt bekövetkező károsodás; kopás és elhasználódás (pl. a borotva szita- és vágókazettája); illetve a készülék értéke és működése szempontjából elhanyagolható jellegű hibák. A garancia érvényét veszti, ha a javítást erre nem jogosult személy végzi, és ha nem Braun alkatrészeket használnak.

A garancia-időszakon belüli javításhoz adja le vagy küldje el a teljes készüléket a vásárláskor kapott számlával együtt valamely hivatalos Braun Ügyfélszolgálati Szervizközpontnak vagy a vásárlás helyén.

Hrvatski

Jamstvo
Za ovaj proizvod jamčimo jamstveno razdoblje od 2 godine od dana kupnje. U okviru tog razdoblja besplatno ćemo otkloniti bilo kakvu neispravnost uređaja do koje je došlo zbog zamora materijala ili pogrešaka u radu ili popravkom ili zamjenom uređaja ovisno o procjeni.
Ovo jamstvo vrijedi za svaku zemlju u kojoj ovaj uređaj distribuira Braun ili njegov ovlašteni distributer.

Ovo jamstvo ne pokriva: štetu nastalu zbog nepravilne upotrebe, normalno trošenje materijala (npr. u slučaju trošenja mrežice na uređaju za brijanje), kao i oštećenja koja imaju neosporan utjecaj na vrijednost ili rad uređaja. Jamstvo prestaje vrijediti ako popravke vrše neovlaštene osobe te ako se ne koriste originalni Braunovi dijelovi.

Ako tijekom jamstvenog razdoblja zatrebate servis, donesite ili pošaljite cijeli uređaj zajedno s računom na adresu Braunovog ovlaštenog servisnog centra.

Servisna mjesta:
Poštovani, u koliko niste u mogućnosti riješiti Vaš problem putem priložene servisne mreže, molimo Vas da nazovete broj 091 66 01 777 kako bi dobili daljnje upute.

Singuli d.o.o., 10000, Zagreb, Primorska 3,
✆ 01 37 72 644, 01 66 01 777
Elektromehaničarski obrt „Marković“, 42000, Varaždin, K.Filića 9, ✆ 042 21 05 88
Elektromehaničarski obrt „Marković“, 42240, Ivanec, Mirka Maleza 39, ✆ 042 78 42 99
ELMIN vl. Božidar Jakupanec, 48350, đurđevac, Ruđera Boškovića 20, ✆ 048 81 33 65
Obrt za trgovinu i servis „Ježić color servis“ vl. Alen Jurić, 43000, Bjelovar, Petra Zrinskog 13,
✆ 043 24 35 00
TI-SAN d.o.o., 33000, Virovitica, Strossmayerova 9,
✆ 033 80 04 00
G-SERVIS d.o.o., 33520, Slatina, Grigora Viteza 2,
✆ 033 55 25 29
Kumex d.o.o., 31000, Osijek, Prolaz J.Leovića 5,
✆ 031 37 34 44
Konikom d.o.o., 31000, Osijek, Jablanova 43,
✆ 031 49 48 85
RTV servis vl. Mijo Kalaica, 34310, Pleternica, A.M.Relković 6, ✆ 034 25 20 00
Sorić elektronika, 44000, Sisak, A.Stračevića 35,
✆ 044 54 91 17
E.E.K.A., 51000, Rijeka, Baštijanova 36,
✆ 051 22 84 01

Čulig d.o.o., 47000, Karlovac, Banija 2,
✆ 047 41 59 55
Tehno - Jelčić, vl. Josip Jelčić, 22000, šibenik, 8. DAL. UDAR. BRIGADE 71, ✆ 022 34 02 29
ALTA d.o.o., 23000, ZADAR, Vukovarska 3c,
✆ 023 32 76 66
Merc & Dujmović, 21000, SPLIT, Alojza Stepinca 6,
✆ 021 53 77 80

Slovenski

Garancijski list

Za izdelek velja dveletna garancija, ki začne veljati z datumom izročitve blaga. Proizvajalec jamči, da bo izdelek deloval v garancijskem roku ob pravilni uporabi v skladu z njegovim namenom in priloženimi navodili. V garancijski dobi bomo brezplačno odpravili vse okvare izdelka, ki so posledica napak v materialu ali izdelavi, tako da vam bomo izdelek po naši presoji popravili ali v celoti zamenjali.
Če pooblaščeni servis vašega izdelka ne popravi v 45 dneh, imate pravico zahtevati nov izdelek. Za sprejem v reklamacijo se šteje dan, ko je izdelek sprejet v pooblaščeni servis ali v trgovino, kjer ste izdelek kupili.
Čas zagotavljanja servisa, vzdrževanja, nadomestnih delov in priklopnih aparatov je 3 leta po preteku garancijskega roka.
Popravila na domu zaradi zahtevnosti in neprenosljivosti sodobne servisne opreme in razpoložljivosti rezervnih delov niso mogoča.
Garancija velja na območju Republike Slovenije, pa tudi v vseh državah, kjer izdelek dobavlja podjetje Braun ali njegov pooblaščeni distributer.
Garancija ne izključuje pravic potrošnika, ki izhajajo iz odgovornosti prodajalca za napake na blagu.
Garancija ne velja:
– Za okvare, ki so posledica nepravilne uporabe, normalne obrabe ali rabe oziroma napake, ki imajo zanemarljiv učinek na vrednost in delovanje izdelka.
– Ob vsakem posegu nepooblaščene osebe ali kakršnekoli druge predelave izdelka in če pri popravilu niso uporabljeni originalni Braunovi rezervni deli.
Za popravilo v garancijski dobi celotno napravo skupaj z računom in/ali izpolnjenim garancijskim listom odnesite ali pošljite na pooblaščeni servisni center Braun:
Jože Ježek
Cesta 24. junija 21
1231 črnuče – Ljubljana
Tel. št.: +386 1 561 66 30
E-mail: jezektrg.servis@siol.net
Za dodatne informacije smo vam na voljo na brezplačni telefonski številki 080 2822.

Română (RO/MD)

Garanţie

Acordăm o garanţie de 2 ani pentru acest produs, de la data achiziţionării. Durata medie de utilizare: 5 ani, cu condiţia respectării instrucţiunilor de utilizare si efectuării intervenţiilor tehnice numai de către personalul service autorizat.
În perioada de garanţie vom remedia gratuit neconformităţile aparatului, prin repararea sau înlocuirea produsului, după caz. Această garanţie este valabilă în orice ţara în care acest aparat este furnizat de către compania Braun sau de către distribuitorul desemnat al acesteia. Repararea sau înlocuirea produselor se va efectua în cadrul unei perioade rezonabile de timp (maxim 15 zile de la data aducerii la cunoştinţă a neconformităţii).
Prezenta garanţie nu acoperă: defectele datorate utilizării necorespunzatoare, uzurii normale (de ex: ale sitei aparatului sau ale blocului de taiere), precum si defectele care au un efect neglijabil asupra valorii sau funcţionării aparatului. Garanţia devine nulă dacă se efectuează reparaţii de către persoane neautorizate şi dacă nu se utilizează componente originale Braun.
Pentru a beneficia de service în perioada de garanţie, prezentaţi produsul împreună cu factura (bonul/chitanţa de cumpărare) la una dintre unităţile service agreate.
PUNCT CENTRAL DE SERVICE BRAUN
Şos. Viilor, Nr.14, Corp Clădire C2, Etaj 2, Biroul nr.3, Sector 5, Bucureti (acces din Str. Năsăud)
Tel: 021–224.00.47
Mobil: 0722.541.548
E-mail: service.braun@interbrands.ro

Ελληνικά

Εγγύηση

Παραχωρούμε δύο χρόνια εγγύηση, στο προϊόν, ξεκινώντας από την ημερομηνία αγοράς.
Μέσα στην περίοδο εγγύησης καλύπτουμε, χωρίς χρέωση, οποιαδήποτε ελάττωμα προερχόμενο από κακή κατασκευή ή κακής ποιότητος υλικό, είτε επισκευάζοντας είτε αντικαθιστώντας ολόκληρη τη συσκευή σύμφωνα με την κρίση μας.
Αυτή η εγγύηση ισχύει σε όλες τις χώρες που πωλούνται τα προϊόντα Braun.

Η εγγύηση δεν καλύπτει: καταστροφή από κακή χρήση, φυσιολογική φθορά ή ελαττώματα λόγω αμέλειας του χρήστη. Η εγγύηση ακυρώνεται αν έχουν γίνει επισκευές από μη εξουσιοδοτημένα άτομα ή δεν έχουν χρησιμοποιηθεί γνήσια ανταλλακτικά Braun.

Για να επιτύχετε σέρβις μέσα στην περίοδο της εγγύησης, παραδώστε ή στείλτε την συσκευή με την απόδειξη αγοράς σε ένα Εξουσιοδοτημένο Κατάστημα Σέρβις της Braun: www.service.braun.com.

Καλέστε στο 01–9478700 για να πληροφορηθείτε για το πλησιέστερο Εξουσιοδοτημένο Κατάστημα Σέρβις της Braun.

Русский

Гарантийные обязательства BRAUN
Для всех изделий мы даем гарантию на два года, начиная с момента приобретения изделия.
В течение гарантийного периода мы бесплатно устраним путем ремонта, замены деталей или замены всего изделия любые заводские дефекты, вызванные недостаточным качеством материалов или сборки.
В случае невозможности ремонта в гарантийный период изделие может быть заменено на новое или аналогичное в соответствии с законом “О защите прав потребителей”.
Гарантия обретает силу, только если дата покупки подтверждается печатью и подписью дилера (магазина) на последней странице оригинального руководства по эксплуатации BRAUN, которая является гарантийным талоном.
Эта гарантия действительна в *любой* стране, в которую это изделие поставляется BRAUN или назначенным дистрибьютором, и где никакие ограничения по импорту или другие правовые положения не препятствуют предоставлению гарантийного обслуживания.
Гарантия не покрывает повреждения, вызванные неправильным использованием (см. также список ниже) и нормальный износ бритвенных сеток и ножей, дефекты, оказывающие незначительный эффект на качество работы прибора.
Эта гарантия теряет силу, если ремонт производился не уполномоченным на то лицом, и если использованы не оригинальные детали BRAUN.
В случае предъявления рекламации по условиям данной гарантии, передайте изделие целиком вместе с гарантийным талоном в любой из центров сервисного обслуживания BRAUN.
Все другие требования, включая требования возмещения убытков, исключаются, если наша ответственность не установлена в законном порядке.
Рекламации, связанные с коммерческим контрактом с продавцом не попадают под эту гарантию.

В соответствии с законом РФ № 2300-1 от 7.02.1992 г. «О Защите прав потребителей» BRAUN устанавливает срок службы на свои изделия равным двум годам с момента приобретения или с момента производства, если дату продажи установить невозможно.
Изделия BRAUN изготовлены в соответствии с высокими требованиями европейского качества. При бережном использовании и при соблюдении правил по эксплуатации, приобретенное Вами изделие BRAUN, может иметь значительно больший срок службы, чем срок установленный в соответствии с Российским законом.

Случаи, на которые гарантия не распространяется:

– дефекты, вызванные форс-мажорными обстоятельствами;
– использование в профессиональных целях;
– нарушение требований руководства по эксплуатации;
– неправильная установка напряжения питающей сети (если это требуется);
– внесение технических изменений;
– механические повреждения;
– повреждения по вине животных, грызунов и насекомых (в том числе случаи нахождения грызунов и насекомых внутри приборов);
– для приборов, работающих от батареек, – работа с неподходящими или истощенными батарейками, любые повреждения, вызванные истощенными или текущими батарейками (советуем пользоваться только предохраненными от вытекания батарейками);
– для бритв – смятая или порванная сетка.

Внимание! Оригинальный Гарантийный Талон подлежит изъятию при обращении в сервисный центр для гарантийного ремонта. После проведения ремонта Гарантийным Талоном будет являться заполненный оригинал Листа выполнения ремонта со штампом сервисного центра и подписанный потребителем по получении изделия из ремонта. Требуйте проставления даты возврата из ремонта, срок гарантии продлевается на время нахождения изделия в сервисном центре.
В случае возникновения сложностей с выполнением гарантийного или послегарантийного обслуживания просьба сообщать об этом в Информационную Службу Сервиса BRAUN по телефону 8 800 200 20 20 (звонок из России бесплатно).

Українська

Гарантійні зобов’язання виробника
Для всіх виробів ми даємо гарантію на два роки, починаючи з моменту придбання виробу або з дати його виробництва, у разі відсутності або неналежного оформлення гарантійного талону на виріб.

Протягом гарантійного періоду ми безкоштовно усуваємо шляхом ремонту, заміни деталей або заміни всього виробу будь-які заводські дефекти, викликані недостатньою якістю матеріалів або складання.

У випадку неможливості ремонту в гарантійний період виріб може бути замінений на новий або аналогічний відповідно до Закону про захист прав споживачів.

Гарантія набуває сили лише, якщо дата купівлі підтверджується печаткою та підписом дилера (магазину) на оригінальному гарантійному талоні Braun або на останній сторінці оригінальної інструкції з експлуатації Braun, яка також може бути гарантійним талоном.

Ця гарантія дійсна у будь-якій країні, в яку цей виріб поставляється представником компанії виробника або призначеним дистриб'ютором, та де жодні обмеження з імпорту або інші правові положення не перешкоджають наданню гарантійного обслуговування.

Гарантія на замінені частини закінчується в момент закінчення гарантії на даний виріб.

Гарантія не покриває пошкодження, викликані невірним використанням (див. також перелік нижче) нормальне зношування сіток та ножів для гоління, дефекти, що незначним чином впливають на якість роботи приладу. Ця гарантія втрачає силу, якщо ремонт здійснюється не вповноваженою для цього особою та, якщо використовуються не оригінальні запасні частини виробника.

У випадку пред'явлення рекламації за умовами даної гарантії, передайте виріб у повному комплекті згідно опису в оригінальній інструкції з експлуатації разом з гарантійним талоном у будь-який сервісний центр, який офіційно вповноважений представником компанії виробника.

Всі інші вимоги, разом з вимогами відшкодування збитків, не дійсні, якщо наша відповідальність не встановлена законним чином.

Випадки, на які не розповсюджується гарантія:

- дефекти, викликані форс-мажорними обставинами;
- використання з професійною метою або з метою отримання прибутку;
- порушення вимог інструкції з експлуатації;
- невірне встановлення напруги мережі живлення (якщо це вимагається);
- здійснення технічних змін;
- механічні пошкодження;
- для приладів, що працюють на батарейках – робота з невідповідними або спрацьованими батарейками, будь-які пошкодження, викликані спрацьованими або підтікаючими батарейками;
- пошкодження з вини тварин, гризунів та комах (в тому числі у випадках знаходження гризунів та комах усередині приладів)
- для бритв – зім’ята або порвана сітка.

Увага! Гарантійний талон підлягає вилученню в разі звернення до сервісного центру з проханням про виконання гарантійного ремонту. Після проведення ремонту гарантійним талоном буде вважатися заповнений оригінал листа виконаного ремонту зі штампом сервісного центру та підписаний споживачем про отримання виробу з ремонту. Гарантійний термін подовжується на період, який даний виріб знаходився в сервісному центрі в ремонті.
В разі виникнення труднощів з виконанням гарантійного та післягарантійного обслуговування, прохання звертатися до інформаційної служби сервісу представника компанії виробника в Україні. Телефон гарячої лінії 0 800 505 000. Дзвінки по Україні зі стаціонарних телефонних номерів є безкоштовними. Дзвінки з мобільних телефонів оплачуються згідно тарифів відповідного оператора. Також можна отримати додаткову інформацію на сервісному порталі виробника в інтернеті www.service.braun.com.